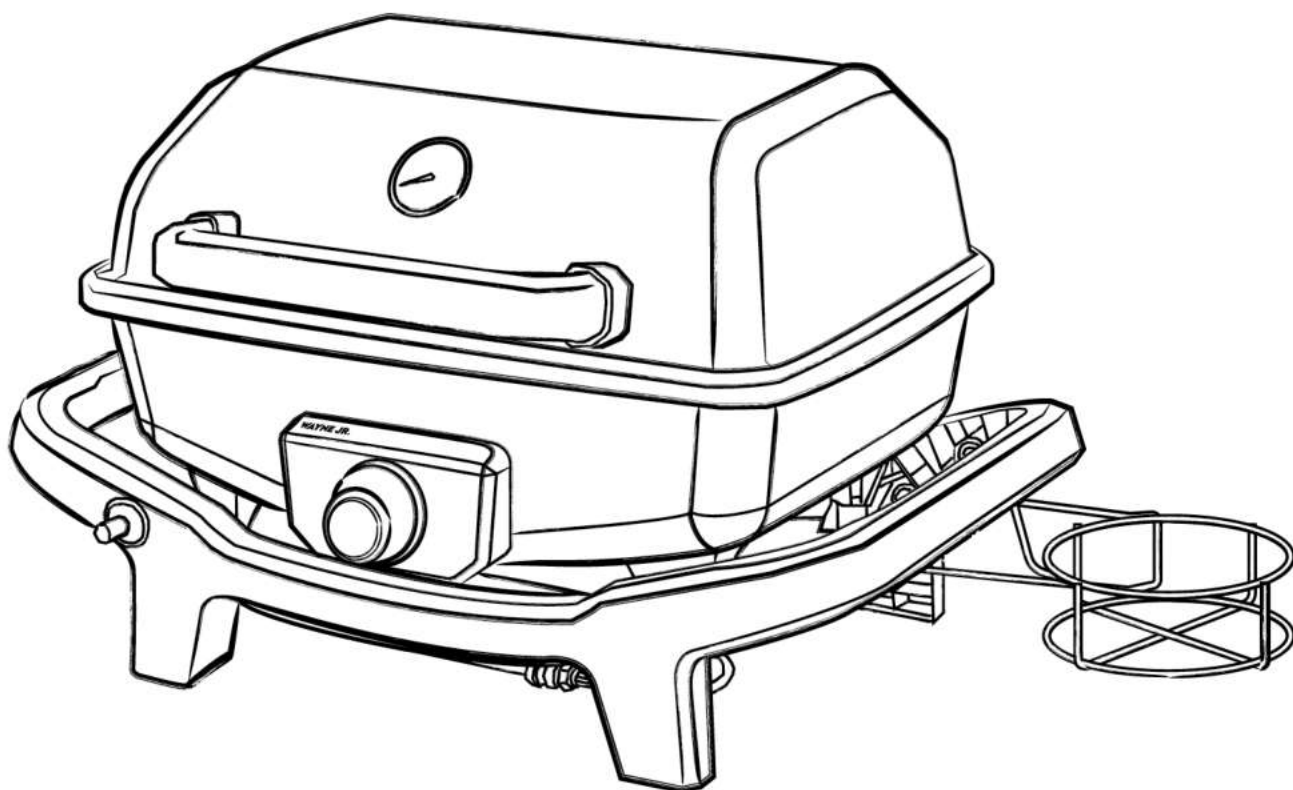




BURNHARD



WAYNE Jr.

1-Brenner Balkon-Gasgrill

1-burner balcony gas grill / 1-pits balkon-gasbarbecue /
Barbecue à gaz de balcon 1 brûleur / Barbecue a gas da balcone a 1 bruciatore /
Parrilla de gas para balcón de 1 quemador

Bedienungsanleitung / User manual / Gebruikershandleiding / Mode d'emploi /
Manuale d'uso / Manual de instrucciones

DE INHALT

Sicherheitshinweise	6
Technische Daten	14
Lieferumfang & Teilebeschreibung	15
Gasgrill aufbauen	16
Gaskartusche anschließen	19
Gasgrill betreiben	22
Gasgrill reinigen	24
Regelmäßige Wartung	27
Fehlerbehebung	28
Gasgrill aufbewahren	28
Kundenservice	29
Entsorgung/Umweltschutz	29

EN CONTENT

Safety instructions	30
Technical Specifications	38
Equipment delivered & description of components	39
Assembling the gas grill	40
Connecting the gas cartridge	43
Operating the gas grill	45
Cleaning the gas grill	48
Regular maintenance	50
Troubleshooting	51
Storing the gas grill	51
Customer service	52
Disposal/recycling	52

NL INHOUD

Veiligheidsinstructies	54
Technische specificaties	62
leveringsomvang/onderdelenbeschrijving	63
Gasbarbecue in elkaar zetten	64
De gascartridge aansluiten	67
Gasbarbecue gebruiken	69
Gasbarbecue schoonmaken	72
Regelmatig onderhoud	75
Probleemoplossing	75
Gasbarbecue opbergen	76
Klantenservice	76
Recycling/Milieubescherming	77

FR CONTENU

Consignes de sécurité	78
Spécifications techniques	86
Contenu de la livraison/Description des composants	87
Montage du barbecue à gaz	88
Connecter la cartouche de gaz	92
Utilisation du barbecue à gaz	93
Nettoyage du barbecue à gaz	97
Entretien régulier	99
Dépannage	100
Rangement du barbecue à gaz	100
Service client	101
Élimination/Protection de l'environnement	101

IT CONTENUTO

Avvertenze di sicurezza	102
Dati tecnici	110
Contenuto della fornitura / Descrizione dei componenti	111
Montaggio del barbecue a gas	112
Collegamento la cartuccia del gas	115
Utilizzo del forno a gas per pizza	117
Pulizia del barbecue a gas	120
Manutenzione ordinaria	123
Risoluzione dei problemi	124
Conservazione del barbecue a gas	124
Servizio clienti	125
Smaltimento / Protezione dell'ambiente	125

ES CONTENIDO

Instrucciones de seguridad	126
Datos técnicos	134
Contenido/descripción de las piezas	135
Montaje de la parrilla de gas	136
Cómo conectar el cartucho de gas	139
Utilización de la parrilla de gas	141
Limpieza de la parrilla de gas	144
Mantenimiento regular	147
Resolución de problemas	148
Cómo guardar una parrilla de gas	148
Servicio al cliente	149
Gestión de residuos y protección del medio ambiente	149

DE SICHERHEITSHINWEISE



Lies die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig und vollständig durch, um das Risiko von Bränden, Verbrennungen oder anderen Verletzungen zu verringern.

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.

VERWENDUNGSZWECK

Dieser Gasgrill darf ausschließlich im Freien und an einem gut belüfteten Ort benutzt werden. Betreibe den Grill niemals in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder Booten bestimmt. Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen nicht verändert werden.



Allgemeine Gefahren

- Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen, vorgesehen. Es darf nur von Personen benutzt werden, die in der Lage sind, Geräte sicher zu bedienen.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen und dem Verlust des Gewährleistungsanspruches führen.

GERÄT AUSPACKEN



Gefahr für Kinder. Lebensgefahr durch Ersticken/ Verschlucken. Halte das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorge es sofort. Bewahre Kleinteile außerhalb deren Reichweite auf.

ACHTUNG: Achte darauf, deinen Gasgrill entsprechend der folgenden Anleitung richtig zusammenzubauen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen. Wenn du Fragen zur Montage oder zum Betrieb hast, wende dich an unseren Kundenservice.

Entferne vor Beginn der Montage alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien von den Einzelteilen. Prüfe alle Teile auf Vollständigkeit und/oder Mängel. Sollte ein Teil fehlen oder beschädigt sein, nimm sofort Kontakt mit uns auf.

Prüfe nach der Montage alle Bauteile, Verschraubungen und Verbindungen.

GASANLAGE ANSCHLIESSEN



Brand- und Explosionsgefahr

- Dieser Gasgrill darf nur mit einem Druckminderer betrieben werden. Der beiliegende Druckminderer ist für den Betrieb mit Flüssiggas werkseitig korrekt eingestellt.
- Verwende ausschließlich handelsübliches Propan/ Butan-Gasgemisch in EN417 Gaskartusche. Benutze nur zulässige Schraubkartuschen bis max. 550 g Gasfüllung. Die Schraubgaskartusche muss ein passendes Gewinde für deinen Gasregulator haben (7/16 x 28 UNEF-Gewinde). Es ist gefährlich, andere Typen von Gaskartuschen anzuschließen.
- Der Gasschlauch muss ggf. ausgetauscht werden, wenn entsprechende nationale Anforderungen bestehen.

- Schließe das Gerät wie in dieser Anleitung beschrieben an. Achte darauf, dass der Gasschlauch nicht geknickt wird oder scheuert.
- Achte darauf, dass sich keine Zündquelle, offenes Feuer o.Ä. in der Nähe befindet, wenn du die Gaskartusche austauschst.
- Lasse dich beim Kaufen oder Mieten der Gaskartusche im Fachhandel beraten.
- Das Gerät muss wie in dieser Anleitung beschrieben angeschlossen werden. Achte darauf, dass der Gasschlauch nicht geknickt wird oder scheuert.
- Führe das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Lecktest-Verfahren (zu finden unter GASKARTUSCHE ANSCHLIESSEN) vor der Verwendung des Grills durch. Führe immer eine Dichtheitsprüfung durch.
- Während der Dichtheitsprüfung nicht rauchen. Dichtheitsprüfung niemals mit offener Flamme durchführen.
- Sobald du den Geruch von Gas wahrnimmst, schalte die Gaszufuhr aus und führe eine Leck-Test vor.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



Brand und Explosionsgefahr

- Nur im Freien verwenden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Während des Wechsels der Gaskartusche muss darauf geachtet werden, dass sich keine brennbaren Materialien sowie Kinder und Haustiere in der Nähe befinden.
- Unsachgemäße Montage des Grills kann gefährlich sein. Halte dich genau an die Montageanleitung.
- Dieser Gasgrill ist nicht für die gewerbliche Nutzung vorgesehen.

- Verwende keine Holzkohle, Briketts oder Lavasteine im Gasgrill. Das Gerät darf nicht mit Erdgas betrieben werden.
- Rauche niemals beim Umgang mit der Gasanlage. Stelle die Gaskartusche nicht in der Nähe von offenem Feuer ab.
- Achte darauf, dass der Gasgrill windgeschützt steht.
- Halte den Grill von Feuchtigkeit, Spritzwasser etc. sowie elektrischen Kabeln fern.
- Halte mit dem Grill einen Mindestabstand von 1,5 m zu allen brennbaren Materialien und 7,5 m zu allen brennbaren Flüssigkeiten ein.
- Stelle den Gasgrill auf einer ebenen, stabilen und feuerfesten Fläche auf.
- Schütze die Gaskartusche vor starker Sonneneinstrahlung.
- Prüfe den Schlauch und den Druckregler vor jedem Betrieb auf Risse und Beschädigungen. Nimm den Gasgrill nicht in Betrieb, wenn Schlauch oder Gaskartusche defekt oder undicht sind.
- Prüfe die Brenner vor jedem Betrieb auf Verschmutzungen und entferne diese, bevor du den Gasgrill in Betrieb nimmst.
- Entzünde die Gasflamme nicht mit einer offenen Flamme. Benutze zum Zünden die Piezozündung des jeweiligen Brenners.
- Zum Schutz gegen versehentlich ausströmendes Gas sollte das Flaschenventil an der Gaskartusche nur dann aufgedreht sein, wenn der Grill im Gebrauch ist.
- Achte darauf, dass die Entlüftungsöffnungen des Gehäuses unter keinen Umständen verdeckt sind.
- Die Flächen des Gasgrills werden während des Betriebes sehr heiß. Warne umstehende Personen und halte Kinder und Haustiere vom Gasgrill fern.
- Beuge dich beim Zünden oder Betreiben niemals über den offenen Grill.
- Trage immer Schutzhandschuhe, sobald der Gasgrill in Betrieb ist und die Temperatur der heißen Bauteile die Umgebungstemperatur um 50 °C übersteigt.

- Lass den Gasgrill während des Betriebes nie unbeaufsichtigt.
- Schraube bei einer Störung oder bei Gasaustritt die Gaskartusche ab.
- Vor jedem Stellplatzwechsel muss der Grill ausgeschaltet und die Kartusche abgeschraubt werden.
- Schraube nach Gebrauch, wenn möglich, die Gaskartusche ab.
- Der Deckel muss beim Entzünden der Brenner immer geöffnet sein.

GASGRILL WARTEN



Brand- und Explosionsgefahr

- Lasse deinen Gasgrill vor jeglicher Wartung abkühlen.
- Vergewissere vor der Reinigung, dass sich die Gasversorgungs- und Bedienknöpfe in der Position "OFF" befinden.
- Reparaturen und Wartungen an der Gasanlage dürfen nur von dafür autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Nimm keine Veränderungen am Gasgrill und am Druckminderer vor.
- Tausche den Druckminderer und den Schlauch nach spätestens 10 Jahren aus, auch wenn keine äußerlichen Schäden erkennbar sind. Achte darauf, dass der Druckminderer für das verwendete Gas zugelassen und auf den korrekten Ausgangsdruck (siehe TECHNISCHE DATEN) eingestellt ist. Ein neuer Schlauch darf nicht länger als 1,5 Meter sein.
- Eine regelmäßige Routineinspektion der Gasanlage sollte mindestens einmal pro Jahr durchgeführt werden, um einen möglichen Verschleiß, eine Verschlechterung oder eine Beschädigung festzustellen, die ein Ausströmen von Gas verursachen könnte.
- Achte darauf, dass der Druckminderer für das verwendete

Gas zugelassen und auf den korrekten Ausgangsdruck (siehe TECHNISCHE DATEN) eingestellt ist.

- Jeder neue Druckregler und Schlauch muss der EN 16129, EN 16436-1 und den nationalen Vorschriften entsprechen.

MASSNAHMEN BEI GASGERUCH

- Schließe die Gaszufuhr, lösche alle offenen Flammen und öffne den Deckel.
- Wenn der Gasgeruch weiterhin vorhanden ist, halte Abstand von dem Gerät und informiere deinen Gasversorger oder die Feuerwehr.
- Führe einen Lecktest, wie in dieser Anleitung beschrieben, durch.

MASSNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG

- Bringe umstehende Personen in Sicherheit! Schraube, wenn möglich, die Gaskartusche ab. Kühle die Kartusche mit Wasser. Achte dabei auf deine Sicherheit. Eine spontane, explosionsartige Wiederentzündung ist möglich.
- Im Brandfall sollen gefüllte Druckgasbehälter aus dem brandgefährdeten Bereich entfernt werden. Ist dies nicht möglich, sollen die Druckgasbehälter durch das Besprühen mit Wasser o. a. geeigneten Mitteln aus geschützter Stellung vor zu starker Erhitzung bewahrt werden.
- Sollte ein Fettbrand ausbrechen, versuche die Brenner abzuschalten, schließe den Deckel, bis das Feuer gelöscht ist.
- **ACHTUNG: Versuche niemals, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.** Benutze hierfür immer die dafür vorgesehenen Brandlöschmittel, wie Fettbrand-Feuerlöscher und/oder Branddecke. Informiere dich hierfür separat bei einem Fachhändler.
- Halte Abstand vom Brandherd und informiere unverzüglich die Feuerwehr.

TRANSPORTHINWEISE



Brand- und Explosionsgefahr

- Transportiere die Gaskartusche möglichst nicht in Fahrzeugen, deren Laderaum nicht von der Fahrerkabine getrennt ist. Der Fahrer muss die möglichen Gefahren der Ladung kennen und er muss wissen, was bei einem Unfall oder Notfall zu tun ist.
- Transportiere die Gaskartusche so, dass sie nicht beschädigt werden und gegen Umfallen und Verrutschen gesichert ist.

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE



Brand- und Explosionsgefahr

- Bewahre die Gaskartusche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halte die Gaskartusche von oxidierenden Gasen und anderen brandfördernden Stoffen fern.
- Ausströmendes Flüssiggas ist schwerer als Luft und sinkt zu Boden. Bewahre die Gaskartusche nicht im Haus, unter Erdgleiche (z.B. im Keller, Tiefgarage etc.) oder an unbelüfteten Plätzen auf, an denen sich ausströmendes Gas sammeln könnte.
- Schütze die Gaskartusche vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen. Lagere die Gaskartusche bei weniger als 50 °C an einem gut gelüfteten, schattigen Ort und gegen Witterungseinflüsse geschützt.
- Lagere die Gaskartusche stehend und gegen Umfallen gesichert.
- Lagere keine Reserve-/Zusatz- oder nicht angeschlossenen Gaskartuschen unter oder in der Nähe von Gasgrills.
- Die Aufbewahrungshinweise gelten auch für leere Gaskartuschen. Diese enthalten noch immer eine Restmenge Flüssiggas.
- Verwende keine verbeulte oder rostige Gaskartusche, oder eine Kartusche, deren Ventil beschädigt ist. werden.

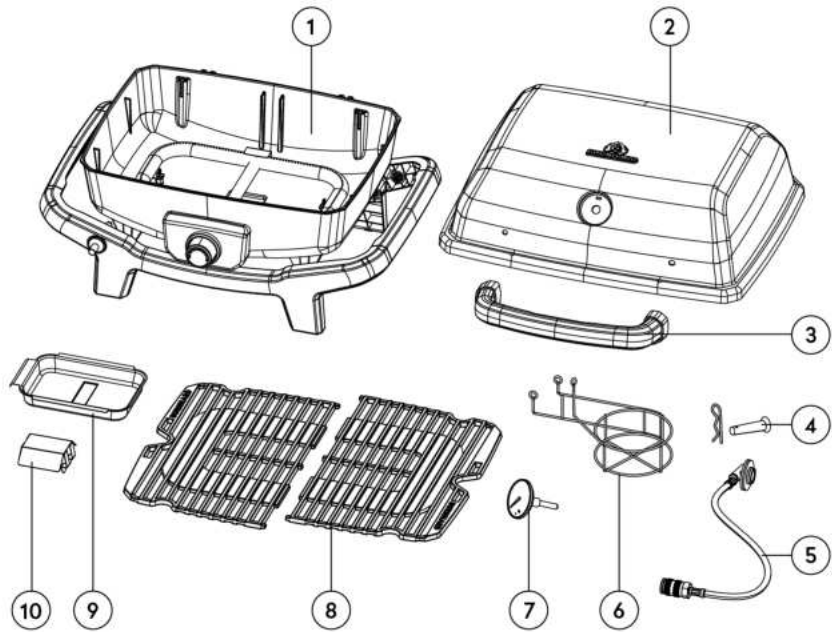
TECHNISCHE DATEN

Leistung:	3,6 kW
Maße (B/T/H):	58,4 x 35,6 x 42,6 cm
Gewicht:	ca. 10,5 kg
Anschlusswert (gesamt):	Butan 262 g/h und Propan 257 g/h
Gaskategorie:	Direktgasdruck
Gasart:	EN 417 Schraubkartusche, Butan- und Propangemisch
Gasdüse (Ø):	0,3 mm
Ausstattung:	Gasgrill inkl. Gusseisenroste
Zubehör:	Gasschlauch mit Schnellkupplung und Schraubventil

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

Dieses Gerät soll mit der Coleman™ C300 Propan/Butan Gemisch Kartusche betrieben werden. Andere Marken mit einem Schraubventil (7/16") mit einem Gasgemisch von 70 % Butan und 30 % Propan sind ebenfalls nutzbar.

LIEFERUMFANG & TEILEBESCHREIBUNG

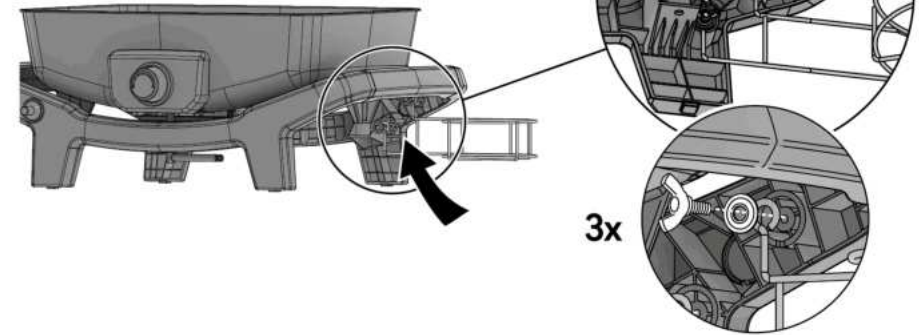


Nr.	Beschreibung	Menge
1	Brennkammer inkl. Gestell	1
2	Deckel	1
3	Deckelgriff mit 2 Abstandhaltern	1
4	Deckelscharniere	2
5	Gasschlauch mit Schnellverschluss und Kartuschenventil	1
6	Kartuschenhalterung inkl. 3 x Scheibe / 3 x Schraube	1
7	Thermometer mit Flügelschraube	1
8	Gusseisenrost	2
9	Fettauffangschale	1
10	Schutzblende Ölauslass	1
	Abdeckhaube	1

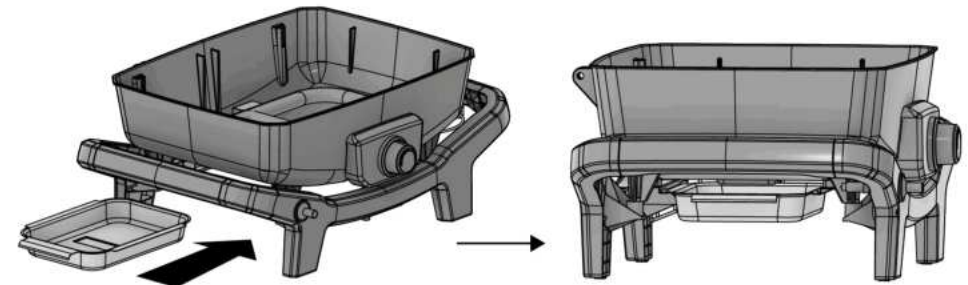
GASGRILL AUFBAUEN

① Bringe die Gaskartuschenhalterung an.

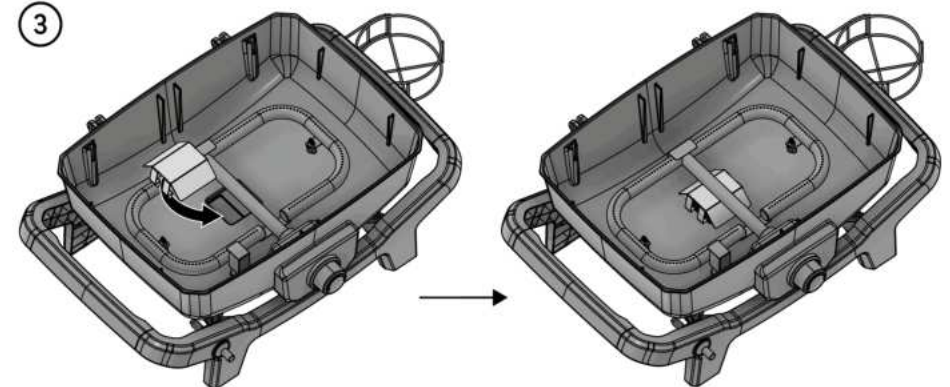
3x 



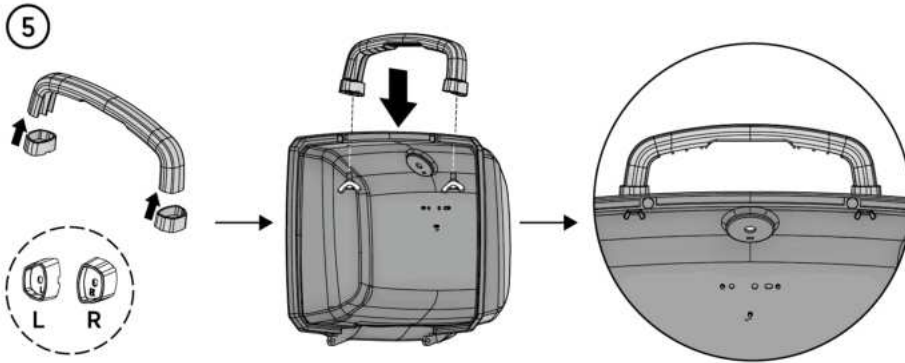
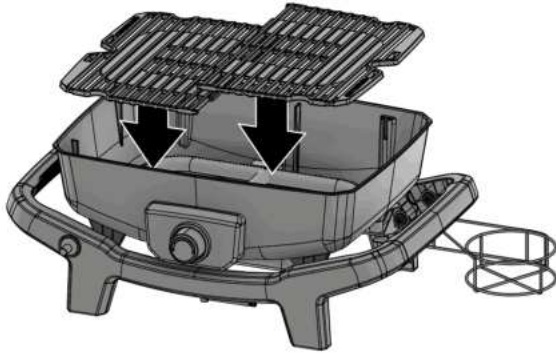
② Setze die Fettauffangschale und die Schutzblende für den Ölauslass ein.



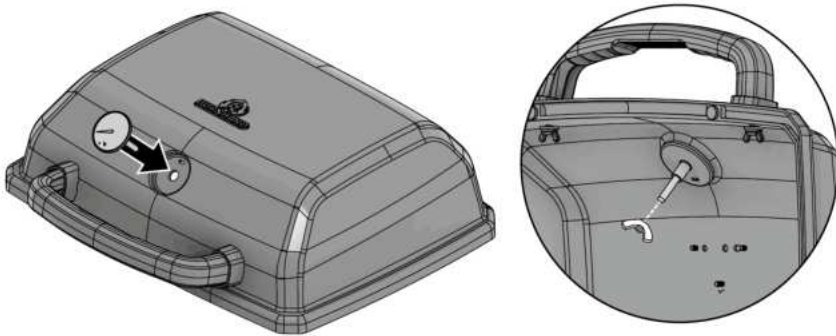
③



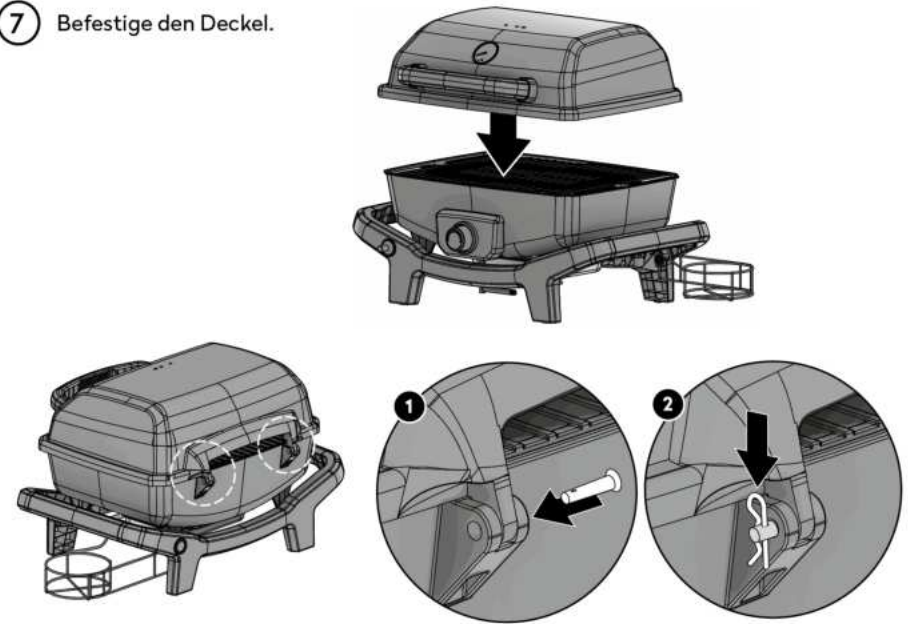
- 4 Setze die Grillroste ein. Du kannst die Grillroste beidseitig verwenden. Die Seite mit den breiteren Grillstreifen eignet sich für zartes Grillgut wie z. B. Hähnchen oder Fisch.



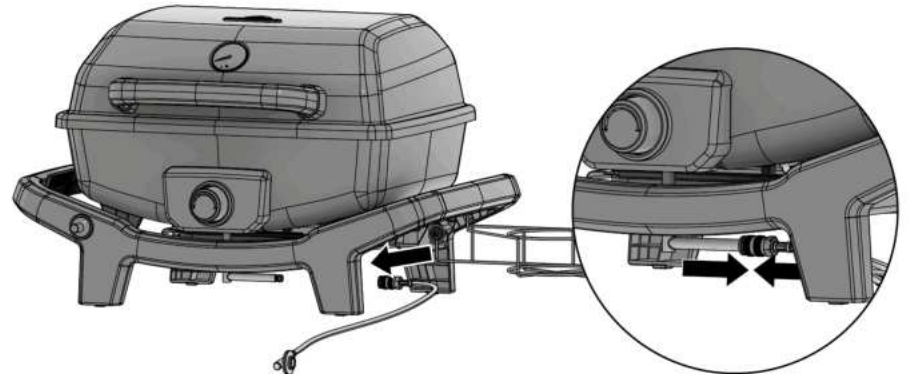
- 6 Schraube das Thermometer fest.



- 7 Befestige den Deckel.

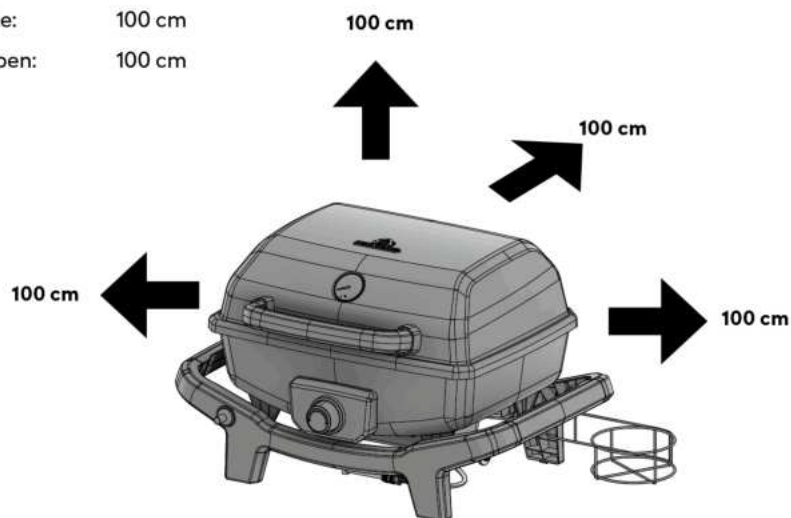


- 8 Bringe den Quick-Release-Verschluss an.



ACHTUNG: Der Grill strahlt Hitze ab. Stelle den Grill nie direkt an Glasfronten, Wände, Pflanzen etc. Der minimale Abstand zu Objekten jeder Art beträgt:

Nach hinten: 100 cm
Zur Seite: 100 cm
Nach oben: 100 cm



GASKARTUSCHE ANSCHLIESSEN



Brand- und Explosionsgefahr

Die folgenden Teile sind im Lieferumfang enthalten. Sie entsprechen der Norm, die für das jeweilige Land gilt, in das der Grill geliefert wird: Gasschlauch mit Schnellverschluss und Gasventil für Gaskartuschen.

1. **ACHTUNG:** Achte vor dem Zusammenbau darauf, dass die Gasventile komplett geschlossen sind!
2. Setze das Gasventil gerade auf die Gaskartusche auf und drehe gegen den Uhrzeigersinn. Ziehe das Gasventil handfest an. Durch übermäßige Krafteinwirkung können Kartuschenventil und Gasleitung beschädigt werden! Achte darauf, dass der Dichtungsring intakt ist und korrekt sitzt.
3. Platziere die verbundene Gaskartusche im Gaskartuschenhalter an der rechten Seite des Grills.

GASKARTUSCHE ANSCHLIESSEN

1. Stelle sicher, dass alle Flammen gelöscht sind und der Regler vollständig geschlossen ist.
 2. Setze das Gasventil gerade auf die Gaskartusche auf und drehe gegen den Uhrzeigersinn. Ziehe das Gasventil handfest an. Durch übermäßige Krafteinwirkung können Kartuschenventil und Gasleitung beschädigt werden! Achte darauf, dass der Dichtungsring intakt ist und korrekt sitzt.
- Entferne die Gaskartusche niemals während des Betriebs!
 - Nutze bei Temperaturen unter 10 °C Winter- oder Powergas. Wintergas kann durch das Gasgemisch und die baulichen Anpassungen der Kartusche bei niedrigen Temperaturen besser strömen.



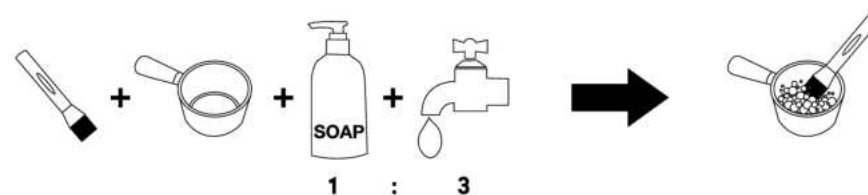
Explosionsgefahr durch Beschädigung des Gasschlauchs

ACHTUNG: Stelle bei der Verlegung des Gasschlauchs sicher, dass folgende Anforderungen erfüllt sind:

- Der Gasschlauch kommt nicht mit heißen Oberflächen in Berührung.
- Der Gasschlauch verläuft nicht entlang scharfer Kanten und Ecken.
- Es können keine heißen Fette oder Flüssigkeiten auf den Gasschlauch tropfen.
- Der Gasschlauch ist an keiner Stelle verdreht oder geknickt.

LECKTEST

1. Sprühe alle Dichtstellen mit handelsüblichem Lecksuchspray ein oder pinsele sie mit Seifenwasser (Verhältnis: 1 Teil Seife auf 3 Teile Wasser) ein.



2. Drehe das Ventil der Gasflasche auf. An undichten Stellen zeigen sich kleine Bläschen.
3. Überprüfe die Dichtung am Kartuschenventil und wiederhole den Lecktest. Sollten immer noch Bläschen aufsteigen, schraube die Kartusche ab und suche einen Fachhändler auf.

Wiederhole den Test nach jedem Gaskartuschenwechsel.

ENERGIESPARTIPPS

1. Schalte den Grill aus, sobald du mit dem Grillen fertig bist.
2. Heize den Grill bei geschlossenem Deckel nur 10-15 Minuten vor (ausgenommen der Erstbenutzung).
3. Es ist nicht nötig, den Grill länger als angegeben vorzuheizen.



ACHTUNG: Überprüfe die Gasanschlüsse vor jedem Gebrauch auf Brüche, Risse oder Abnutzungen. Solltest du eines davon finden, benutze den Grill nicht, bis die Schwachstelle behoben wurde.

Wenn du die Gaskartusche abschraubst, achte darauf, dass keine Feuerquellen wie Kerzen, Elektrogeräte oder Zigaretten in Reichweite sind.

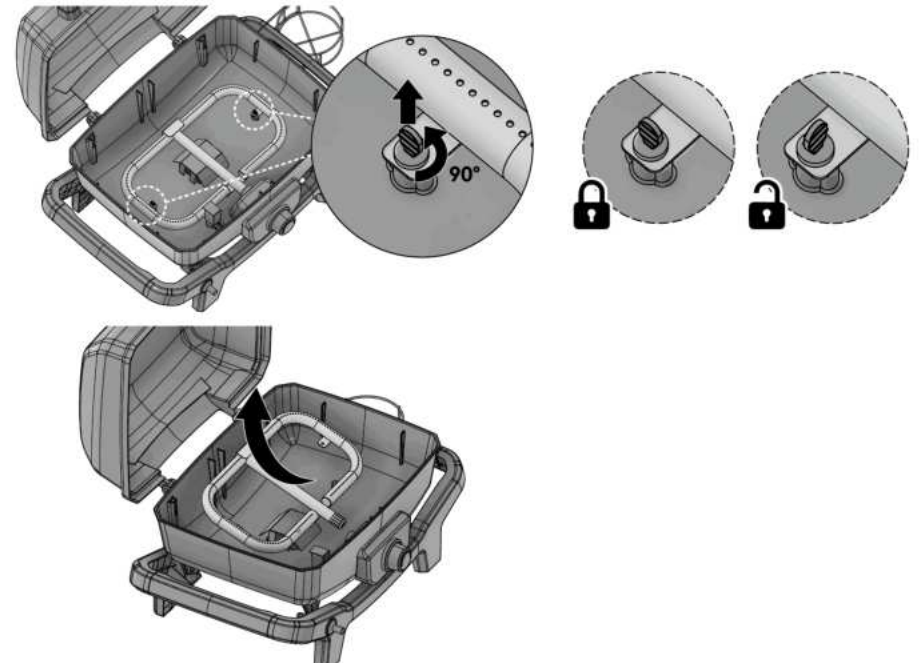
GASGRILL BETREIBEN

ACHTUNG: Zünde den Grill niemals mit geschlossenem Deckel.

Platziere den Grill ausschließlich auf einer geraden, nicht brennbaren Fläche.

Bevor du auf dem Gasgrill das erste Mal grillst, solltest du unbedingt vorab mit einem feuchten Tuch über die Oberfläche des Deckels sowie die äußeren Teile der Brennkammer wischen. So verhinderst du, dass etwaige Rückstände aus der Produktion einbrennen können.

ACHTUNG: Checke vor der Inbetriebnahme des Gasgrills, ob der Brenner richtig auf der jeweiligen Düse sitzen. Sollte das nicht der Fall sein, drehe die Brennerarretierungen um 90°, nehme den Brenner heraus und positioniere ihn neu auf den Düsen. Arretiere den Brenner anschließend wieder.

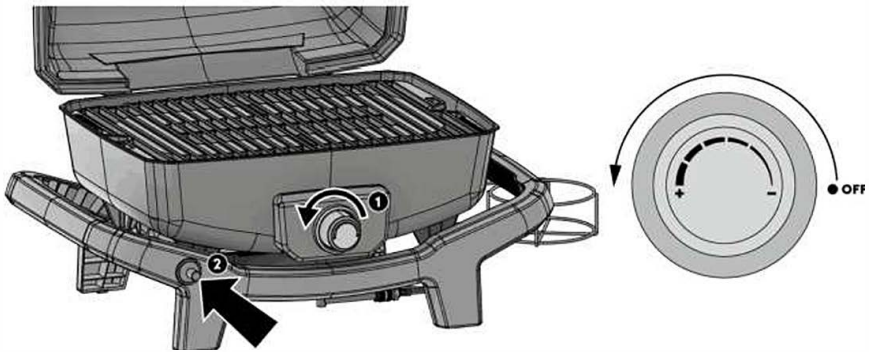


Lasse den Grill vor der Erstnutzung 45 Minuten ohne Grillgut einbrennen. So werden Konservierungsrückstände entfernt. Sollte es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, musst du dir keine Sorgen machen. Diese ist unbedenklich. Stelle sicher, dass der Grill ausreichend belüftet ist. Schrubbe im Anschluss mit einer Edelstahl-Grillbürste über die Roste.

Die Farbe im Inneren des Gasgrills kann sich leicht verändern. Dies ist ein natürlicher Vorgang.

GASGRILL ZÜNDEN

1. Öffne den Deckel des Grills.
2. Schließe den Regler vollständig, indem du ihn handfest im Uhrzeigersinn zudrehst.
3. Schraube die Kartusche an das Gaskartuschenventil.
4. Das Gas strömt nach dem Verschrauben der Gaskartusche automatisch in den Gasschlauch, bis er gefüllt ist. Führe mit Lecksuchspray oder Seifenlauge eine Dichtheitsprüfung durch.
5. Öffne den Regler durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und betätige anschließend den Zündknopf auf der rechten Seite des Grillgestells, sodass der Brenner zündet. Sollte der Brenner nicht auf Anhieb zünden, betätige den Zündknopf weitere 3- bis 4 Mal.



6. **ACHTUNG:** Zündet der Brenner auch nach mehrfachen Versuchen nicht, drehe den Regler im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Warte 5 Minuten und beginne erneut bei Schritt 4.
7. Reguliere die Hitze, indem du den Bedienknopf drehst.

GUSSROSTE EINBRENNEN

Du kannst im gleichen Schritt die Gusseisenroste einbrennen. Die Gussroste des Gasgrills sind emailliert. Diese Schicht schützt vor Flugrost und lässt Lebensmittel nicht am Rost kleben. Trotz dieser Schutzschicht können die Roste Fette und Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben. Darum empfiehlt es sich auch diese Roste einzubrennen. Das Einbrennen von Gusseisen kann in 3 einfachen Schritten durchgeführt werden:

1. Die Gusseisenroste mit milder Seifenlauge reinigen, gut abwaschen und trocken wischen.
2. Die Grillroste vollständig einfetten. Verwende dazu ein raffiniertes Öl oder Fett mit einem hohen Rauchpunkt. **ACHTUNG:** Auf keinen Fall Olivenöl oder Molkeprodukte verwenden – diese werden beim Verbrennen bitter, riechen unangenehm und führen zu starker Rauchentwicklung.
3. Die Roste in den Grill legen und den Brenner auf "+" stellen. Bei geschlossenem Deckel 45 Minuten einbrennen. Hierdurch wird das Fett dauerhaft in das Eisen eingebraunt und es entsteht eine schützende Patina.

HINWEIS: Sollte die Patina beschädigt werden, musst du die Gusseisenroste erneut einbrennen und eine neue Patina aufbauen. Folge dazu wieder den Schritten 1-3.

GASGRILL AUSSCHALTEN

1. Um den Gasgrill auszuschalten, drehe den Regler am Gasgrill im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
2. Schraube die Gaskartusche vom Ventil, sobald du das Grillen beendest.

GASGRILL REINIGEN



Brand- und Explosionsgefahr

- Verwende keine brennbaren Reinigungsmittel.
- Entferne vor der Reinigung des Gasgrills die Gaskartusche.
- Warte vor der Reinigung, bis der Gasgrill genügend abgekühlt ist.
- Reinige den Gasgrill nach jedem Gebrauch.

REINIGUNG NACH JEDEM GEBRAUCH

Um deinen Grill für den nächsten Einsatz wieder fit zu machen, solltest du ihn nach jedem Gebrauch (ohne Grillgut) ausbrennen lassen. Rückstände und Fett auf den Rosten können so verbrennen und hinterher einfach abgebürstet werden.

1. Schließe den Deckel und drehe den Regler auf Maximalstellung gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
2. Lasse deinen Grill 15–30 Minuten ausbrennen, bis kein Rauch mehr aus dem Grill aufsteigt.
3. Schalte dem Brenner am Regler aus und schraube die Gaskartusche ab.
4. Öffne den Grill langsam (Vorsicht vor austretender Hitze) und schrubbe die Roste mit einer Edelstahl-Grillbürste sauber.

HINWEIS: Messingbürsten sind sehr weich und daher für Guss- und Edelstahlroste eher ungeeignet. Sie können außerdem abreiben und dadurch Flugrost fördern.

Wenn der Grill vollständig abgekühlt ist, leere und säubere außerdem die Fettauffangschale.

GRUNDREINIGUNG

- Lasse den Grill vor der Reinigung vollständig auskühlen
- Ziehe die Fettauffangschale heraus und entsorge das Fett umweltgerecht.
- Entnimm den Brenner & demontiere den Grilldeckel.
- Reinige die Aludruckgussteile (Brennkammer & Grilldeckel) indem du die groben Verschmutzungen mit einem Schaber entfernst.
- Trage ein geeignetes Reinigungsmittel für Grillkammern (Grillreiniger oder Spülmittel) auf die Innenseiten deines Grills auf und lasse es entsprechend der vom Hersteller angegebenen Zeit einwirken. **ACHTUNG:** Die empfohlene Einwirkzeit des verwendeten Reinigers darf nicht überschritten werden. Das Material kann sich sonst verfärben oder beschädigt werden.
- Wische anschließend deinen Grill gründlich mit Wasser aus, um alle Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen. Lasse deinen Grill anschließend komplett trocknen.
- Entferne Speisereste mit einer Bürste von den Brennern.

- Ist in Ausnahmefällen eine Düse verstopft, mache diese mit einer Düsennadel frei.
- Ist in Ausnahmefällen das Venturirohr (Gas-Mischrohr) verstopft, so ist dieses mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger freizumachen.
- Montiere den Brenner & den Grilldeckel erneut entsprechend dieser Anleitung.
- Reinige die Außenseiten und Plastikteile deines Grills mit einem weichen Baumwolltuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel.
ACHTUNG: Benutze zur Reinigung der Außenflächen kein Tuch aus Mikrofaser – es würde das Material zerkratzen.

Empfohlenes Equipment: Edelstahl-Grillbürste, weiches Baumwolltuch (kein Mikrofaser Tuch), Schwamm, Holzschaber, Eimer, geeigneter Grillreiniger (für Innenraum), mildes Spülmittel, ggf. Drahtschwamm (Topfchwamm)/Stahlwolle, Schutzbrille, Einmalhandschuhe, Spritzschutz für den Oberkörper (Schürze).

EDELSTAHLBRENNER REINIGEN UND WECHSELN



ACHTUNG: Löse den Gasschlauch vom Grill und schraube Gaskartusche vor der Entnahme des Brenners ab.

1. Löse die Brennerarretierungen.
2. Schrubbe den Brenner mit einer Metallbürste sauber und befreie sie so von eingebrannten Flüssigkeiten und Flugrost. Äußere hartnäckige Verschmutzungen kannst du mit Hilfe eines Metallspachtels lösen.
3. Beseitige verstopfte Flammenöffnungen mit einer dünnen Metallnadel (z.B. einer Büroklammer oder Nähnaedel). Verwende nie Holzzahnstocher. Diese können brechen und die Öffnung verstopfen.
4. Ist in Ausnahmefällen das Venturirohr (Gas-Mischrohr) verstopft, so ist dieses mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger freizumachen.
5. Schraube die Zündungen wieder an den Brenner. Schiebe den Edelstahlbrenner vorsichtig auf das Brennerventil. Achte darauf, dass die Düsenspitze in das Venturirohr einrastet.
6. Befestige die Schrauben wieder in den Gewinden der Brennbox.

PFLEGE VON GUSSROSTEN

Bürste die Gusseisenroste nach dem Ausbrennen ab. In der Regel bedarf es keiner weiteren Pflege, es ist allerdings ratsam sie nochmal nachzufetten.

Sollte die Patina beschädigt sein und die Gussroste anfangen zu rosten, kannst du die Roste gründlich reinigen, den Rost entfernen und die Gussroste einbrennen wie in dieser Anleitung beschrieben. Wenn die Gussroste doch Flugrost aufweisen sollten, die rostigen Flächen mit Stahlwolle abscheuern bis jeglicher Rost vollständig entfernt ist. Gusseisen dann mit Wasser oder milder Seifenlauge abwaschen, gut abtrocknen und den Einbrennvorgang wiederholen.

Im Winter die Gussroste nach Möglichkeit an einem trockenen Ort lagern.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Eine Grundreinigung des Grills sollte alle 3-4 Monate bzw. nach längerer Standzeit erfolgen. Das Ausbrennen und die Entleerung der Fettauffangschale und die Säuberung der Roste sollte nach jedem Grillen erfolgen.

Überprüfe vor allem nach längerer Ruhephase das Venturirohr am Ende des Brenners. Es ist mit einem Insekten- und Spinnenschutzgitter ausgestattet. Reinige das Gitter mit einer Bürste.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner zündet nicht	Gaskartusche ist leer	Neue Gaskartusche anschließen
	Defekter Druckminderer	Druckminderer im Fachhandel überprüfen lassen
	Fremdkörper im Brenner	Brenner säubern
	Fremdkörper im Zündsystem oder Schlauch	Zündung und Schlauch säubern
	Kein Zündfunke	Piezozündung austauschen lassen
	Düse defekt (falls die Brenner trotz vorheriger Maßnahmen nicht zünden)	Beim Kundenservice nach Ersatz fragen
Kleine Flamme oder Verpuffung im Brenner (knallendes oder fauchendes Geräusch)	Fremdkörper im Brenner	Brenner und Zündung säubern
	Brenner sitzt nicht richtig	Brenner ausbauen und neu einsetzen

GASGRILL AUFBEWAHREN

- Bewahre den Gasgrill in einem vor Frost geschützten und trockenen Raum auf. Schließe die Grillhaube und decke das Gerät ab, um es vor Verschmutzungen und Beschädigungen zu schützen.

- Eine Abdeckhaube schützt deinen Grill das ganze Jahr gegen Witterung wie Regen, Hagel, Schnee, Wind und Frost.
- Schraube immer die Kartusche ab und bewahre diese außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Nimm die Gussroste über die Wintersaison mit in Haus/Wohnung, um Flugrost vorzubeugen.
- Beachte zur Aufbewahrung auch die Hinweise im Abschnitt SICHERHEITSHINWEISE.

KUNDENSERVICE

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich: 0800 270 70 27

E-Mail: service@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Produkt und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Informiere dich gegebenenfalls bei deinem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

EN SAFETY INSTRUCTIONS



Read the operating instructions carefully and completely before using the appliance to reduce the risk of fire, burns or other injuries.

SYMBOL EXPLANATION



This symbol warns of hazards that could result in damage to the appliance or personal injury.

INTENDED USE

This gas grill is intended for outdoor use only and should be used in a well-ventilated area. Never operate the grill inside a building, garage or other enclosed area. This appliance is not intended for installation in or on recreational vehicles and/or boats. Do not modify any part that has been sealed by the manufacturer.



General hazards

- Danger for children and people with limited ability to operate devices. This device is not intended for use by children or people with limited ability to operate devices. It may only be used by people who are able to operate devices safely.
- **CAUTION:** Accessible parts can be very hot. Keep children away.
- Do not modify the appliance. Any modifications to the appliance can cause accidents and the loss of the warranty claim.

UNPACKING THE GAS GRILL



Danger to children. Danger of suffocation/choking. Keep the packaging material out of reach of children. Dispose of it immediately. Keep small parts out of their reach.

WARNING: Be sure to properly assemble your gas grill according to the following instructions. Failure to follow these instructions can result in serious personal injury and/or property damage. If you have any questions about assembly or operation, contact our customer service department.

Before starting the assembly, remove all packaging materials and protective films from the individual parts. Check all parts for completeness and/or defects. If any part is missing or damaged, contact us immediately.

After assembling, check all components, screw connections and joints.

CONNECTING THE GAS SYSTEM



Risk of fire and explosion

- This gas grill must only be operated with a pressure regulator. The included pressure regulator is factory-set for use with liquefied gas.
- Use only commercially available propane/butane gas mixtures in EN417 gas cartridges. Only use approved screw cartridges with a maximum gas filling of 550 g. The screw cartridge must have a compatible thread for your gas regulator (7/16 x 28 UNEF thread). It is dangerous to connect other types of gas cartridges.
- Replace the gas hose if required by applicable national regulations.
- Connect the appliance as described in this manual.

Ensure the gas hose is not kinked or rubbing.

- Ensure there are no ignition sources, open flames, or similar nearby when replacing the gas cartridge.
- Seek advice from a professional retailer when purchasing or renting the gas cartridge.
- The appliance must be connected as described in this manual. Ensure the gas hose is not kinked or rubbing.
- Perform the leak test procedure described in this manual (found under "CONNECTING THE GAS CARTRIDGE") before using the grill. Always conduct a leak check.
- Do not smoke during the leak test. Never conduct the leak test with an open flame.
- If you detect the smell of gas, immediately shut off the gas supply and perform a leak test.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



Risk of fire and explosion

- Use outdoors only.
- Do not move the appliance while it is in operation.
- Keep the appliance away from flammable materials during operation.
- When replacing the gas cartridge, ensure no flammable materials, children, or pets are nearby.
- Improper assembly of the grill can be dangerous. Follow the assembly instructions precisely.
- This gas grill is not intended for commercial use.
- Do not use charcoal, briquettes, or lava stones in the gas grill. The appliance must not be operated with natural gas.
- Never smoke when handling the gas system. Do not place the gas cartridge near an open flame.
- Ensure the gas grill is positioned in a wind-protected area.
- Keep the grill away from moisture, splashing water, and electrical cables.

- Maintain a minimum distance of 1.5 meters from all flammable materials and 7.5 meters from all flammable liquids.
- Place the gas grill on a level, stable, and fire-resistant surface.
- Protect the gas cartridge from direct sunlight.
- Check the hose and pressure regulator for cracks and damage before each use. Do not operate the gas grill if the hose or gas cartridge is defective or leaking.
- Inspect the burners for dirt before each use and clean them as necessary before operating the grill.
- Do not ignite the gas flame with an open flame. Use the piezo ignition system for the respective burner.
- To prevent accidental gas release, only open the valve on the gas cartridge when the grill is in use.
- Ensure the vent openings of the housing are never covered.
- The surfaces of the gas grill become very hot during operation. Warn bystanders and keep children and pets away from the gas grill.
- Never lean over the open grill when igniting or operating it.
- Always wear protective gloves when the gas grill is in operation, especially if the temperature of hot components exceeds the ambient temperature by 50°C.
- Never leave the gas grill unattended while in use.
- In the event of a malfunction or gas leakage, unscrew the gas cartridge immediately.
- Before relocating the grill, ensure it is turned off and the cartridge is removed.
- After use, if possible, unscrew the gas cartridge.
- Always open the lid before igniting the burners.

MAINTAINING THE GAS GRILL



Risk of fire and explosion

- Allow your gas grill to cool before carrying out any maintenance.
- Before cleaning, make sure that the gas supply and control knobs are in the 'OFF' position.
- Repairs and maintenance to the gas system must only be carried out by authorised specialist personnel. Do not make any changes to the gas grill or the pressure reducer.
- Replace the pressure regulator and hose after 10 years at the latest, even if no external damage is visible. Make sure that the pressure regulator is approved for the gas used and set to the correct outlet pressure (see TECHNICAL SPECIFICATIONS). A new hose must not be longer than 1.5 metres.
- A regular routine inspection of the gas system should be carried out at least once a year to detect any possible wear, deterioration or damage that could cause gas to escape.
- Make sure that the pressure regulator is approved for the gas used and set to the correct outlet pressure (see TECHNICAL SPECIFICATIONS).
- Any new pressure regulator and hose must comply with EN 16129, EN 16436-1 and national regulations.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Shut off the gas supply, extinguish all open flames and open the lid.
- If you still smell gas, stay away from the appliance and inform your gas supplier or the fire brigade.
- Run a leak test as described in this manual.

FIRE-FIGHTING MEASURES

- Evacuate bystanders to safety! If possible, unscrew the gas cartridge. Cool the cartridge with water while ensuring your own safety. A spontaneous, explosive re-ignition is possible.
- In case of fire, remove filled gas containers from the fire-affected area if possible. If removal is not feasible, protect the gas containers from overheating by spraying them with water or other suitable means from a safe position.
- If a grease fire occurs, try to turn off the burners and close the lid until the fire is extinguished.
- **WARNING: Never attempt to extinguish an oil or grease fire with water.** Always use appropriate fire-extinguishing agents such as a grease fire extinguisher and/or a fire blanket. Consult a professional retailer for guidance.
- Maintain a safe distance from the fire and immediately notify the fire department.

TRANSPORT INFORMATION



Risk of fire and explosion

- Avoid transporting the gas cartridge in vehicles where the cargo area is not separated from the driver's cabin. The driver must be aware of the potential dangers associated with the cargo and understand what to do in case of an accident or emergency.
- Transport the gas cartridge in a manner that prevents damage and ensures it is secured against tipping or shifting.

STORAGE INSTRUCTIONS



Risk of fire and explosion

- Keep the gas cartridge out of the reach of children.
- Store the gas cartridge away from oxidizing gases and other combustion-promoting substances.
- Escaping liquefied gas is heavier than air and sinks to the ground. Do not store the gas cartridge indoors, below ground level (e.g., in basements or underground garages), or in unventilated areas where gas could accumulate.
- Protect the gas cartridge from direct sunlight and other heat sources. Store it at temperatures below 50°C in a well-ventilated, shaded area, and shield it from weather exposure.
- Store the gas cartridge upright and secure it against tipping over.
- Do not store spare, additional, or unused gas cartridges under or near gas grills.
- These storage instructions also apply to empty gas cartridges, as they still contain residual liquefied gas.
- Do not use dented, rusty, or damaged gas cartridges, or cartridges with faulty valves.

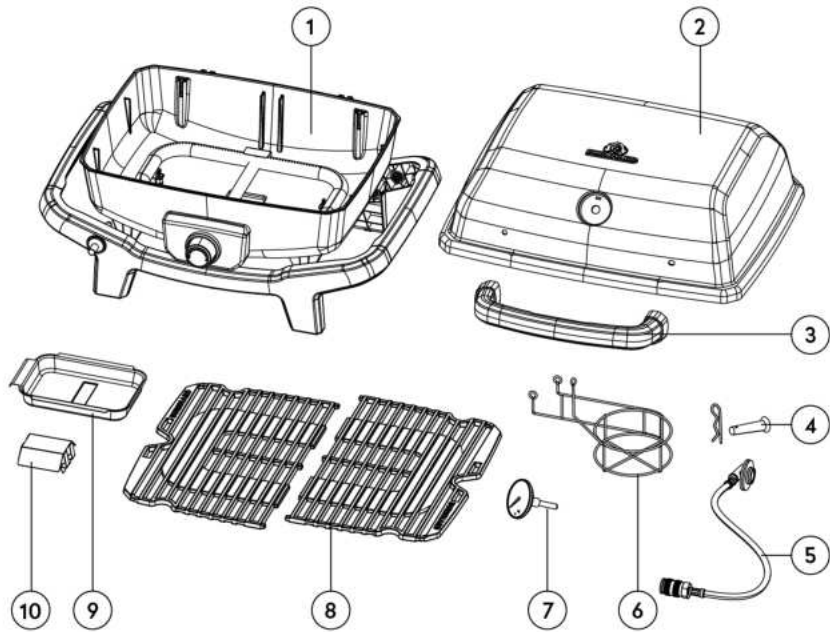
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	3.6 kW
Dimensions (W/D/H):	58.4 x 35.6 x 42.6 cm
Weight:	approx. 10.5 kg
Consumption (total):	Butane 262 g/h and Propane 257 g/h
Gas category:	Direct gas pressure
Gas type:	EN 417 screw-top can, butane and propane mixture
Gas nozzle (Ø):	0.3 mm
Equipment:	Gas grill incl. cast iron grids
Accessories:	Gas hose with quick coupling and screw valve, cover

Subject to changes and errors in equipment features, technology, colours and design.

This appliance shall be operated with the Coleman™ C300 propane/butane mixture cartridge. Other brands of screw on gas cartridges (7/16") which have a gas mixture between 70 % Butane and 30 % Propane are also usable

SCOPE OF DELIVERY / PARTS DESCRIPTION

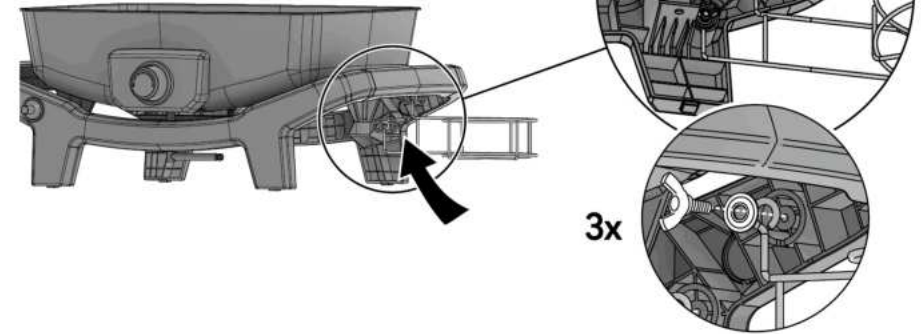


No.	Description	Number of items
1	Combustion chamber incl. frame	1
2	Lid	1
3	Lid handle with two spacers	1
4	Lid hinges	2
5	Gas hose with quick-release fastener and cartridge valve	1
6	Cartridge holder incl. 3 washers / 3 screws	1
7	Thermometer with wing screw	1
8	Cast iron grid	2
9	Grease tray	1
10	Protective cover for oil outlet	1
	Grill cover	1

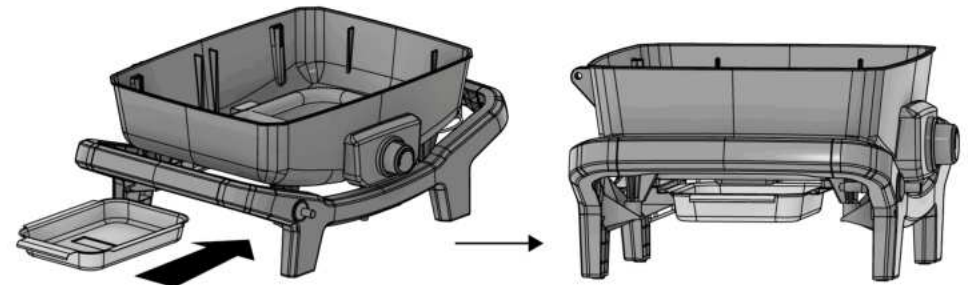
ASSEMBLING THE GAS GRILL

① Attach the gas cartridge holder.

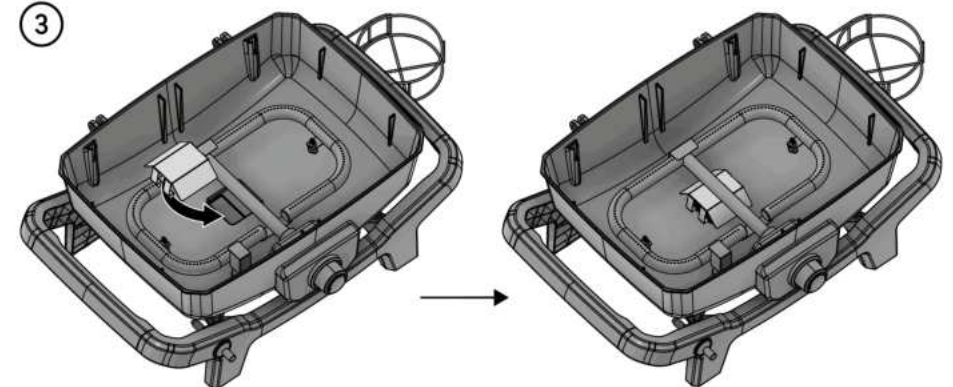
3x 



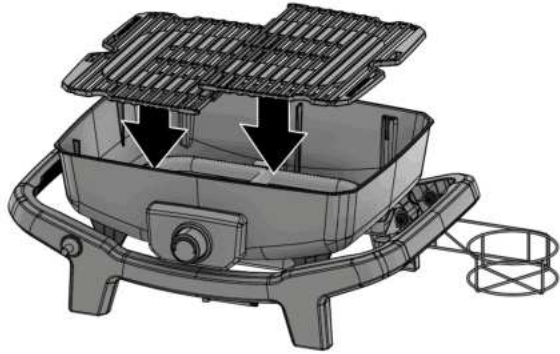
② Insert the grease tray.



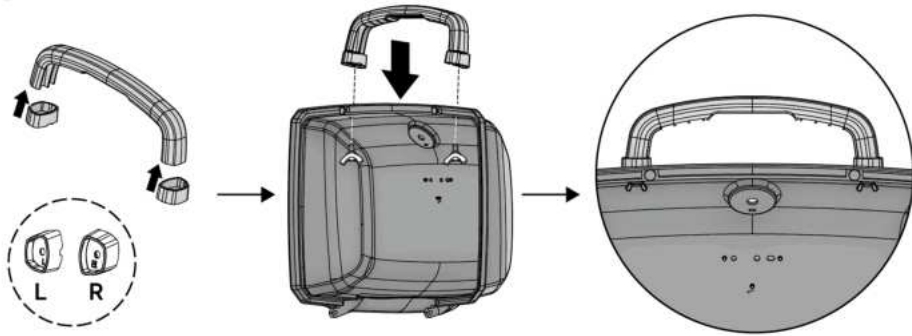
③



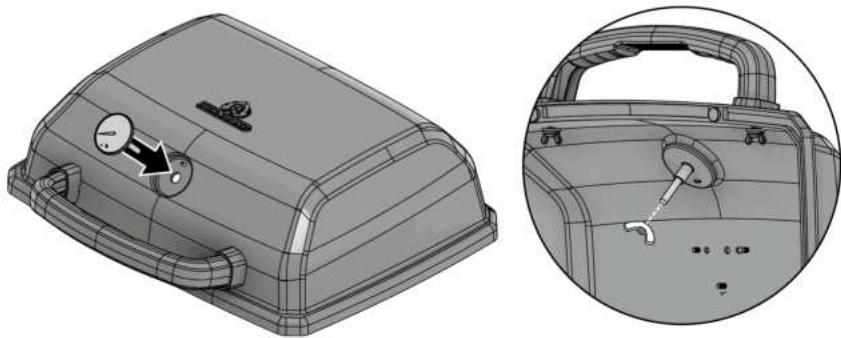
- 4 Insert the grill racks. You can use both sides of the grill racks. The side with the wider grill strips is suitable for delicate food such as chicken or fish.



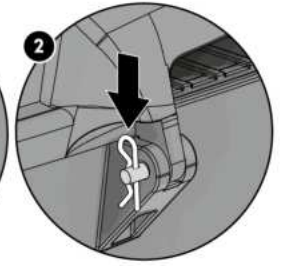
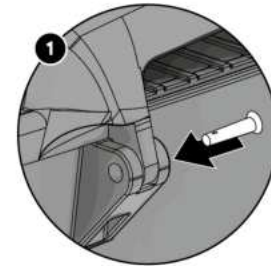
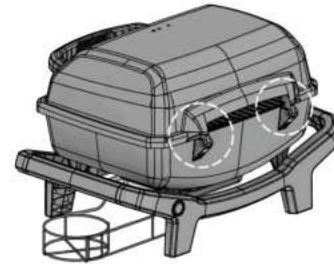
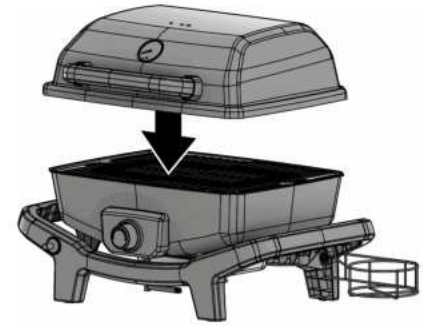
- 5 Attach the lid handle.



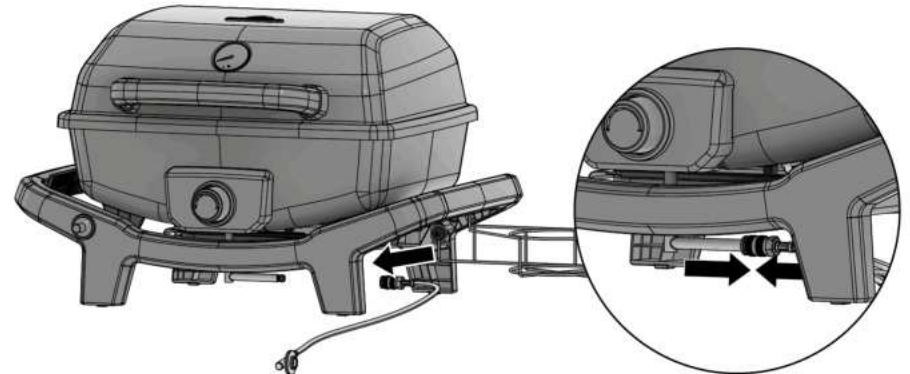
- 6 Screw the thermometer in tightly.



- 7



- 8 Attach the quick-release fastener.

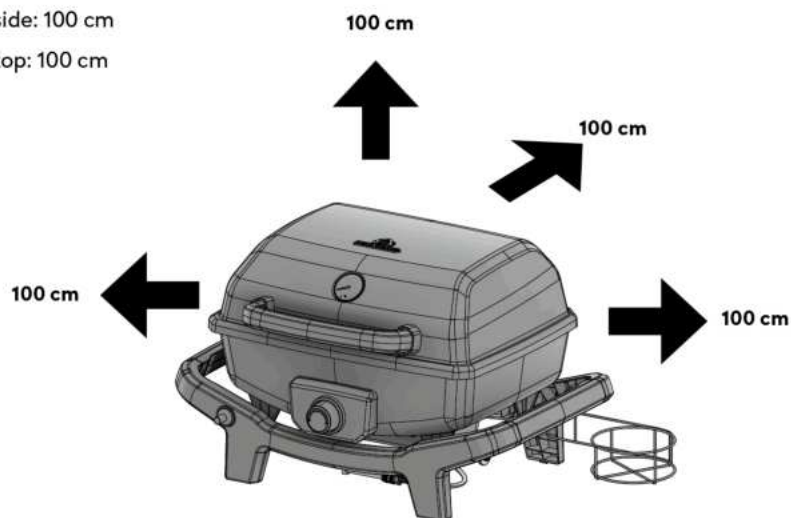


ATTENTION: The grill emits heat. Never place the grill directly against glass fronts, walls, plants, etc. The minimum distance to objects of any kind is:

To the back 100 cm

To the side: 100 cm

To the top: 100 cm



CONNECTING THE GAS CARTRIDGE



Fire and explosion hazard

The following parts are included in the delivery. They comply with the standards applicable to the respective country where the grill is delivered: gas hose with quick release and gas valve for gas cartridges.

1. **CAUTION:** Before assembly, ensure that the gas valves are fully closed!
2. Attach the gas valve straight onto the gas cartridge and turn counterclockwise. Tighten the gas valve by hand. Excessive force may damage the cartridge valve and gas line! Ensure that the sealing ring is intact and properly seated.
3. Place the connected gas cartridge in the gas cartridge holder on the right side of the grill.

CONNECTING THE GAS CARTRIDGE

1

1. Ensure that all flames are extinguished and the regulator is fully closed.
 2. Align the gas valve straight onto the gas cartridge and turn counterclockwise. Tighten the gas valve hand-tight. Excessive force may damage the cartridge valve and gas line. Ensure the sealing ring is intact and properly positioned.
- Never remove the gas cartridge while the appliance is in operation!
 - For temperatures below 10 °C, use winter or power gas. Winter gas is designed to flow more effectively at low temperatures due to its gas mixture and specific cartridge design.



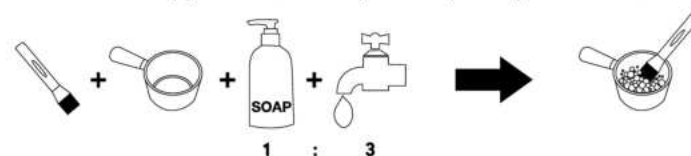
Risk of explosion due to gas hose damage

CAUTION: When laying the gas hose, make sure that the following requirements are met:

- The gas hose does not come into contact with hot surfaces.
- The gas hose does not run along sharp edges and corners.
- Hot fats or liquids cannot drip onto the gas hose.
- The gas hose is not twisted or kinked at any point.

LEAK TEST

1. Spray all the seals with a commercially available leak detection spray or brush them with soapy water (ratio: 1 part soap to 3 parts water).




2. Open the valve on the gas cylinder. Small bubbles will appear at leaks.
3. Check the Seal on the Cartridge Valve and Repeat the Leak Test. If bubbles continue to appear, unscrew the cartridge and consult a professional retailer.

Repeat the test after every gas cartridge change.

ENERGY SAVING TIPS

1. Turn off the grill as soon as you are finished grilling.
2. Preheat the grill with the lid closed for only 10-15 minutes (except for the first use).
3. There is no need to preheat the grill longer than indicated.

 **CAUTION:** Check the gas connections before each use for breaks, cracks or wear. If you find any of these, do not use the grill until the problem has been fixed.

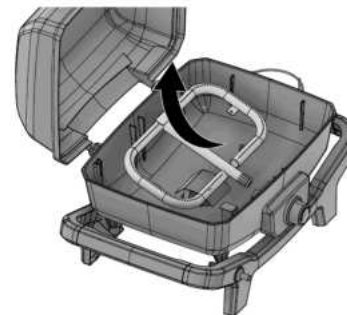
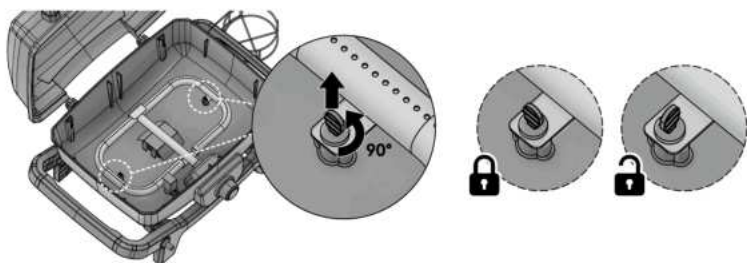
When unscrewing the gas cartridge, ensure no fire sources such as candles, electrical devices, or cigarettes are within reach.

OPERATING THE GAS GRILL

CAUTION: Never switch on the grill with the lid closed. Only place the grill on a flat, non-flammable surface.

Before you grill on the gas grill for the first time, you should always wipe the surface of the lid and the outer parts of the combustion chamber with a damp cloth. This will prevent any residue from the production process from burning in.

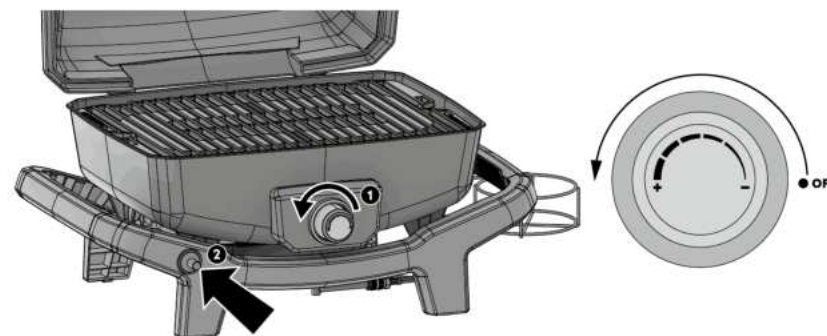
CAUTION: Before using the gas grill, check that the burner is correctly positioned on the respective nozzle. If this is not the case, turn the burner locks by 90°, remove the burner and reposition it on the nozzles. Then lock the burner in place again.



Let the grill burn in for 45 minutes without food before using it for the first time. This will remove any preservative residues. If there is a slight odour, you do not need to worry. This is harmless. Make sure that the grill is sufficiently ventilated. Then scrub the grids with a stainless steel grill brush. The colour inside the gas grill may change slightly. This is a natural process.

IGNITING THE GAS GRILL

1. Open the lid of the grill.
2. Close the regulator completely by turning it clockwise by hand.
3. Screw the cartridge onto the gas cartridge valve.
4. Open the valve between the gas cartridge valve and the cartridge. Carry out a leak test using leak detection spray or soapy water.
5. Turn the control knob counter-clockwise as far as it will go and then press the ignition button on the right-hand side of the grill rack so that the burner ignites. If the burner does not ignite straight away, press the ignition button a further 3 to 4 times.



6. **CAUTION:** If the burner does not ignite even after several attempts, turn the control clockwise as far as it will go. Wait 5 minutes and start again at step 4.
7. Regulate the heat by turning the control knob.

BURN-IN CAST IRON GRIDS

You can burn in the cast iron grids in the same step. The cast iron grids of the gas grill are enamelled. This layer protects against flash rust and prevents food from sticking to the grids. Despite this protective layer, the grids can absorb and release grease and moisture. It is therefore also advisable to burn in these grids. Burning in cast iron can be carried out in 3 simple steps:

1. Clean the cast iron grids with mild soapy water, rinse well and wipe dry.
2. Grease the grill grids completely. Use a refined oil or fat with a high smoke point. **CAUTION:** Never use olive oil or whey products – these become bitter when they burn, have an unpleasant odour and produce a lot of smoke.
3. Place the grids in the grill and set the burner to "+". Bake for 45 minutes with the lid closed. This permanently burns the fat into the iron and creates a protective patina.

Note: If the patina is damaged, you will have to burn in the cast iron grids again and build up a new patina. To do this, follow steps 1-3 again.

SWITCHING OFF THE GAS GRILL

1. To switch off the gas grill, turn the knob on the gas grill clockwise as far as it will go.
2. Unscrew the gas cartridge from the valve as soon as you stop grilling.

CLEANING THE GAS GRILL



Risk of fire and explosion

- Do not use flammable cleaning agents.
- Remove the gas cartridge before cleaning the gas grill.
- Wait until the gas grill has cooled down sufficiently before cleaning.
- Clean the gas grill after each use.

CLEANING AFTER EACH USE

To make your grill fit for the next use, you should let it burn out after each use (without food). Residue and grease on the grids can be burnt off and simply brushed off afterwards.

1. Close the lid and turn the control to the maximum position counter-clockwise as far as it will go.
2. Let your grill burn out for 15-30 minutes until there is no more smoke coming out of the grill.
3. Unscrew the gas cartridge and switch off all burners.
4. Open the grill slowly (be careful of escaping heat) and scrub the grids clean with a stainless steel grill brush.

NOTE: Brass brushes are very soft and therefore rather unsuitable for cast iron and stainless steel grids. They can also rub off and thus promote flash rust.

When the grill has cooled down completely, empty and clean the grease drip tray.

BASIC CLEANING

- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Pull out the grease tray and dispose of the grease in an environmentally friendly way.
- Remove the burner and disassemble the grill lid.
- Clean the die-cast aluminium parts (combustion chamber and grill lid) by removing the coarse dirt with a scraper.

- Apply a suitable grill chamber cleaning agent (grill cleaner or washing-up liquid) to the inside of your grill and leave it to work for the time specified by the manufacturer. **CAUTION:** The recommended exposure time of the cleaner used must not be exceeded. Otherwise, the material may discolour or be damaged.
- Then thoroughly wipe down your grill with water to remove all traces of the cleaning agent. Let your grill dry completely.
- Remove food residue from the burners with a brush.
- If, in exceptional cases, a nozzle is clogged, clear it with a nozzle needle.
- If, in exceptional cases, the venturi tube (gas mixing tube) is blocked, clear it with a needle or pipe cleaner.
- Reinstall the burner and the grill lid according to these instructions.
- Clean the exterior and plastic parts of your grill with a soft cotton cloth, warm water and mild detergent.

CAUTION: Do not use a microfibre cloth to clean the exterior surfaces – it will scratch the material.

Recommended equipment: Stainless steel grill brush, soft cotton cloth (not a microfibre cloth), sponge, wooden scraper, bucket, suitable grill cleaner (for the interior), mild washing-up liquid, wire sponge (pot sponge)/steel wool if necessary, safety goggles, disposable gloves, splash protection for the upper body (apron)

CLEANING AND CHANGING THE STAINLESS STEEL BURNER



CAUTION: Disconnect the gas hose from the grill and unscrew the gas cartridge before removing the burner.

1. Release the burner locks.
2. Scrub the burner clean with a metal brush to remove any burnt-on liquids and rust. You can use a metal spatula to remove stubborn dirt.
3. Clear any blocked flame ports with a thin metal needle (e.g. a paper clip or sewing needle). Never use wooden toothpicks. These can break and block the opening.
4. If, in exceptional cases, the venturi tube (gas mixing tube) is blocked, clear it with a needle or pipe cleaner.

5. Screw the igniters back onto the burner. Carefully slide the stainless steel burner onto the burner valve. Make sure that the nozzle tip engages in the Venturi tube.
6. Replace the screws in the threads of the combustion box.

CLEANING AND CARING FOR CAST IRON GRIDS

Brush the cast iron grids after burning out. Generally, no further care is required, but it is advisable to grease them again.

If the patina is damaged and the cast iron grids start to rust, you can clean the grids thoroughly, remove the rust and burn the cast iron grids in as described in these instructions. If the cast iron cooking grids do show any rust, clean the rusty areas with steel wool until all rust has been completely removed. Then wash the cast iron with water or mild soapy water, dry thoroughly and repeat the seasoning process.

During the winter, store the cast iron cooking grids in a dry place if possible.

REGULAR MAINTENANCE

Basic cleaning of the grill should be thoroughly cleaned every 3-4 months or after a long period of disuse. The grease tray should be emptied and the grills cleaned after every grill session.

Check the Venturi tube at the end of the burner, especially after a long period of inactivity. It is equipped with an insect and spider protection grid. Clean the grid with a brush.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Burner does not ignite	Gas cartridge is empty	Connect new gas cartridge
	Defective pressure reducer	Have the pressure reducer checked by a specialist retailer
	Foreign body in the ignition system or hose	Clean the burner
	Foreign body in the ignition system or hose	Clean ignition and hose
	No ignition spark	Replace piezo ignition
	Nozzle defective (if the burner does not ignite despite previous measures)	Ask customer service for a replacement
Small flame or deflagration in the burner (popping or hissing noise)	Foreign bodies in the burner	Clean burner and ignition
	Burner not seated correctly	Remove and replace burner

STORING THE GAS GRILL

- Store the gas grill in a dry room protected from frost. Close the grill bonnet and cover the appliance to protect it from dirt and damage.
- A cover protects your grill all year round against weather conditions such as rain, hail, snow, wind and frost.
- Always unscrew the cartridge and store it out of the reach of children.
- Take the cast iron grids into your house/flat over the winter season to prevent rust from forming.
- When storing, also note the information in the SAFETY INSTRUCTIONS section.

CUSTOMER SERVICE

In principle, our products are subject to the statutory warranty period of 2 years. Claims beyond this period can only be processed in conjunction with the proof of purchase. Wear parts exclude a warranty claim in the case of normal wear and tear. The service life depends on the respective treatment and use of the products and is therefore variable.

If you have any questions about the operation or function of our products, please contact our customer service:

Free hotline for Germany/Austria: 0800 270 70 27

Email: service@burnhard.com

Internet: www.burnhard.com

DISPOSAL/RECYCLING



Our products are manufactured to the highest quality standards and are designed for a long service life. Regular maintenance and care help to extend the service life. If the appliance is defective and can no longer be repaired, it must not be disposed of with normal household waste.

The product and packaging must be disposed of in accordance with local regulations. If necessary, contact your local waste disposal company.

NL VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en volledig door voordat je het apparaat gebruikt, om het risico op brand, brandwonden of ander letsel te verminderen.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool waarschuwt voor gevaren die kunnen leiden tot schade aan het apparaat of lichamelijk letsel.

TOEPASSING

Deze gasbarbecue mag uitsluitend buiten worden gebruikt op een plaats waar voldoende ventilatie is. Gebruik de barbecue nooit in een gebouw, een garage of in een andere afgesloten ruimte. Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in of op recreatievoertuigen en/of boten. Door de fabrikant verzegelde onderdelen mogen niet gewijzigd worden.



Algemene gevaren

- Er bestaat gevaar als het apparaat wordt bediend door kinderen of personen met beperkte vermogens. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen en personen met beperkte mogelijkheden om apparatuur te bedienen. Het mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn om apparatuur veilig te bedienen.
- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd kinderen op afstand.
- Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan. Dergelijke wijzigingen aan het apparaat kunnen leiden tot ongelukken en het verlies van de garantieclaim.

APPARAAT UITPAKKEN



Gevaar voor kinderen. Levensgevaar door verstikking / inslikken. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen. Gooi het onmiddellijk weg. Bewaar kleine onderdelen buiten het bereik van kinderen.

LET OP: Zorg ervoor dat je je gasbarbecue correct monteert volgens de onderstaande instructies. Het niet opvolgen van deze aanwijzingen kan ernstig lichamelijk letsel en/of materiële schade tot gevolg hebben. Als je vragen hebt over installatie of werking, neem dan contact op met onze klantenservice.

Voordat je met de montage begint moet je alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie van de afzonderlijke onderdelen verwijderen. Controleer alle onderdelen op volledigheid en/of gebreken. Mocht er een onderdeel ontbreken of beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact met ons op.

Controleer na de montage alle onderdelen, schroefverbindingen en aansluitingen.

GASSYSTEEM AANSLUITEN



Brand- en explosiegevaar

- Deze gasgrill mag alleen worden gebruikt met een drukregelaar. De meegeleverde drukregelaar is correct ingesteld voor gebruik met vloeibaar gas.
- Gebruik uitsluitend commercieel beschikbaar mengsel van propaan/butaan in een EN417 gascartouche. Gebruik alleen goedgekeurde schroefcartridges met een maximale gasvulling van 550 g. De schroefgascartouche moet het juiste schroefdraad voor je gasregelaar hebben (7/16 x 28 UNEF-schroefdraad). Het is gevaarlijk om andere soorten gascartouches aan te sluiten.

- De gas slang moet indien nodig worden vervangen als er nationale eisen zijn.
- Sluit het apparaat aan zoals beschreven in deze handleiding. Zorg ervoor dat de gas slang niet wordt geknikt of afslijt.
- Zorg ervoor dat er geen ontstekingsbron, open vuur, of iets dergelijks in de buurt is wanneer je de gascartouche vervangt.
- Laat je adviseren door een specialist bij het kopen of huren van de gascartouche.
- Het apparaat moet worden aangesloten zoals beschreven in deze handleiding. Zorg ervoor dat de gas slang niet wordt geknikt of afslijt.
- Voer de in deze gebruikershandleiding beschreven lektest uit (te vinden onder GASKARTOUCHE AANSLUITEN) voordat je de grill gebruikt. Voer altijd een lektest uit.
- Rook niet tijdens de lektest. Voer de lektest nooit uit met een open vlam.
- Zodra je gas ruikt, zet je de gasvoorziening uit en voer je een lektest uit.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Brand- en explosiegevaar

- Alleen voor gebruik buitenshuis.
- Beweeg het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Het apparaat moet tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- Bij het vervangen van de gascartouche moet ervoor worden gezorgd dat er geen brandbare materialen, kinderen of huisdieren in de buurt zijn.
- Onjuiste montage van de grill kan gevaarlijk zijn. Volg de montagehandleiding nauwkeurig.
- Deze gasgrill is niet bedoeld voor commercieel gebruik.
- Gebruik geen houtskool, briketten of lava-stenen in de

gasgrill. Het apparaat mag niet met aardgas worden gebruikt.

- Rook nooit tijdens het omgaan met de gasinstallatie. Zet de gascartouche niet in de buurt van open vuur neer.
- Zorg ervoor dat de gasgrill windbeschut staat.
- Houd de grill uit de buurt van vocht, opspattend water, enz. en van elektrische kabels.
- Houd een minimale afstand van 1,5 meter tussen de grill en brandbare materialen en 7,5 meter van brandbare vloeistoffen.
- Zet de gasgrill op een vlakke, stabiele en brandveilige ondergrond.
- Bescherm de gascartouche tegen sterke zonnestraling.
- Controleer de slang en de drukregelaar vóór elk gebruik op scheuren en beschadigingen. Zet de gasgrill niet in gebruik als de slang of de gascartouche defect of lek is.
- Controleer de branders vóór elk gebruik op vervuiling en verwijder deze voordat je de gasgrill in gebruik neemt.
- Steek de gasvlam niet aan met een open vlam. Gebruik de piezo-ontsteking van de betreffende brander om aan te steken.
- Om per ongeluk gaslekken te voorkomen, moet het flesventiel van de gascartouche alleen worden opgedraaid wanneer de grill in gebruik is.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen van de behuizing onder geen enkele omstandigheid bedekt zijn.
- De oppervlakken van de gasgrill worden tijdens het gebruik zeer heet. Waarschuw omstanders en houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de gasgrill.
- Buig nooit over de open grill bij het ontsteken of gebruiken van de grill.
- Draag altijd handschoenen zodra de gasgrill in gebruik is en de temperatuur van de hete onderdelen meer dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur ligt.
- Laat de gasgrill nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.

- Draai de gascartouche af bij een storing of gaslek.
- Voor elke verplaatsing van de grill moet de grill worden uitgeschakeld en de cartouche worden losgedraaid.
- Draai de gascartouche af na gebruik, indien mogelijk.
- Het deksel moet altijd open zijn bij het ontsteken van de branders.

GASBARBEQUE ONDERHOUDEN



Brand- en explosiegevaar

- Laat de gasgrill afkoelen voordat je onderhoud uitvoert.
- Zorg ervoor dat de gasvoorziening- en bedieningsknoppen in de stand "UIT" staan voordat je begint met schoonmaken.
- Reparaties en onderhoud aan de gasinstallatie mogen alleen worden uitgevoerd door daartoe geautoriseerd vakpersoneel. Voer geen wijzigingen uit aan de gasgrill of de drukregelaar.
- Vervang de drukregelaar en de slang uiterlijk na 10 jaar, ook als er geen zichtbare schade is. Zorg ervoor dat de drukregelaar goedgekeurd is voor het gebruikte gas en ingesteld is op de juiste uitgangsdruk (zie TECHNISCHE GEGEVENS). Een nieuwe slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.
- Een regelmatige inspectie van de gasinstallatie moet minimaal eenmaal per jaar worden uitgevoerd om slijtage, verslechtering of beschadigingen te detecteren die gaslekage kunnen veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de drukregelaar goedgekeurd is voor het gebruikte gas en ingesteld is op de juiste uitgangsdruk (zie TECHNISCHE GEGEVENS).
- Elke nieuwe drukregelaar en slang moet voldoen aan EN 16129, EN 16436-1 en de nationale voorschriften.

MAATREGELEN BIJ GASLUCHT

- Sluit de gasvoorziening, doof alle open vlammen en open het deksel.
- Als de gaslucht nog steeds aanwezig is, houd dan afstand van het apparaat en neem contact op met je gasleverancier of de brandweer.
- Voer een lektest uit, zoals beschreven in deze handleiding.

MAATREGELEN BIJ BRAND

- Breng omstanders in veiligheid! Schraap indien mogelijk de gasfles los. Koel de fles met water. Let daarbij op je eigen veiligheid. Een spontane, explosieve herontbranding is mogelijk.
- In geval van brand moeten gevulde drukgasflessen uit het brandgevaarlijke gebied worden verwijderd. Als dit niet mogelijk is, moeten de drukgasflessen door het besproeien met water of andere geschikte middelen vanuit een beschermde positie worden beschermd tegen oververhitting.
- Als er een vetbrand uitbreekt, probeer dan de branders uit te schakelen en sluit het deksel totdat het vuur gedoofd is.
- **LET OP: Probeer nooit een olie- of vetbrand met water te blussen.** Gebruik altijd de daarvoor bestemde brandblusmiddelen, zoals een vetbrandblusser en/of branddeken. Raadpleeg hiervoor een specialist.
- Houd afstand van de brandhaard en waarschuw onmiddellijk de brandweer.

TRANSPORTINSTRUCTIES



Brand- en explosiegevaar

- Transporteer de gasfles bij voorkeur niet in voertuigen waarvan de laadruimte niet van de bestuurderscabine is gescheiden. De bestuurder moet zich bewust zijn van de

mogelijke gevaren van de lading en moet weten wat te doen in geval van een ongeluk of noodsituatie.

- Transporteer de gasfles zodanig dat deze niet beschadigd raakt en beveiligd is tegen omvallen en verschuiven.

INSTRUCTIES VOOR DE OPSLAG



Brand- en explosiegevaar

- Bewaar de gasfles buiten het bereik van kinderen.
- Houd de gasfles uit de buurt van oxiderende gassen en andere brandbevorderende stoffen.
- Uitstromend vloeibaar gas is zwaarder dan lucht en daalt naar de grond. Bewaar de gasfles niet in huis, onder de grond (bijvoorbeeld in de kelder, ondergrondse garage, enz.) of op slecht geventileerde plaatsen waar uitstromend gas zich zou kunnen ophopen.
- Bescherm de gasfles tegen direct zonlicht en andere warmtebronnen. Bewaar de gasfles op een goed geventileerde, schaduwrijke plek en beschermd tegen weersomstandigheden, bij een temperatuur van minder dan 50 °C.
- Bewaar de gasfles rechtop en beveiligd tegen omvallen.
- Bewaar geen reserve-, extraof niet-aangesloten gasflessen onder of in de buurt van gasgrills.
- De opslaginstructies gelden ook voor lege gasflessen. Deze bevatten nog steeds een resthoeveelheid vloeibaar gas.
- Gebruik geen deukof roestige gasfles, of een fles waarvan het ventiel beschadigd is.

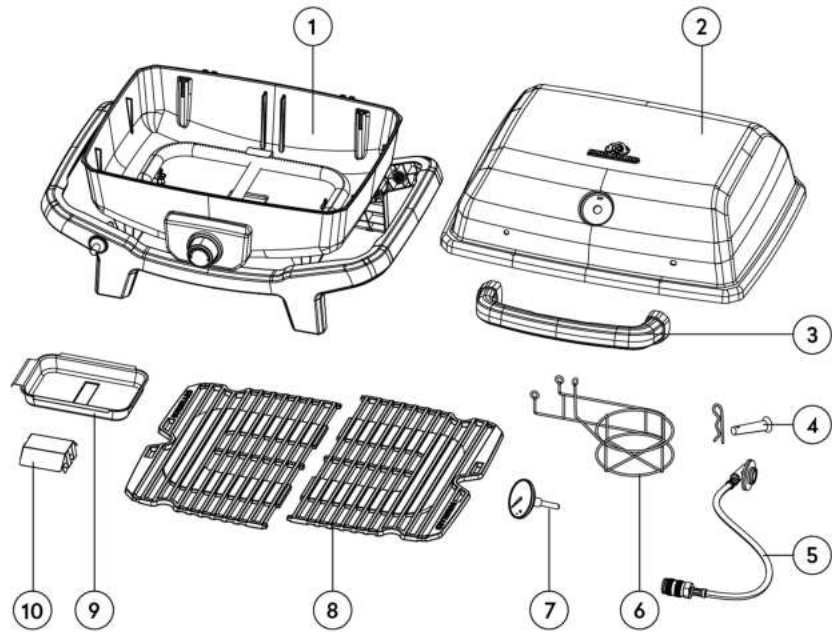
TECHNISCHE SPECIFICATIES

Vermogen:	3,6 kW
Afmetingen (b x d x h):	58,4 x 35,6 x 42,6 cm
Gewicht:	Ca. 10,5 kg
Aansluitwaarde (totaal):	Butaan 262 g/h en propaan 257 g/h
Gascategorie:	Directe gasdruk
Type gas:	EN 417 schroefpatroon, butaan- en propaanmengsel
Gasmondstuk (Ø):	0,3 mm
Uitrusting:	Gasbarbecue incl. Gietijzeren roosters
Accessoires:	Gaslang met snelle koppeling en schroefklep, afdekhoes

Wijzigingen en fouten in uitrusting, technologie, kleuren en ontwerp zijn voorbehouden.

Dit apparaat moet worden gebruikt met de Coleman™ C300 propaan/butaan mengselpatroon. Andere merken met een schroefventiel (7/16") en een gasmengsel van 70 % butaan en 30 % propaan kunnen ook worden gebruikt.

LEVERINGSOMVANG & ONDERDELENBESCHRIJVING

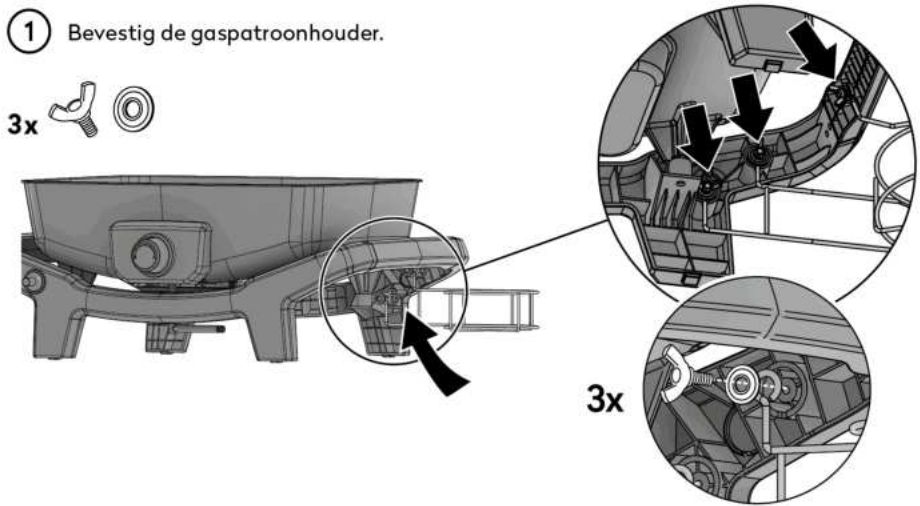


Nr.	Beschrijving	Aantal
1	Verbrandingskamer incl. frame	1
2	Deksel	1
3	Dekselgreep met twee afstandhouders	1
4	Dekselscharnieren	2
5	Gasslang met snelsluiting en patroonventiel	1
6	Patroonhouder incl. 3 x sluitring / 3 x schroef	1
7	Thermometer met vleugelschroef	1
8	Gietijzeren rooster	2
9	Vetopvangbak	1
10	Beschermkap voor olieafvoer	1
	Barbecuehoes	1

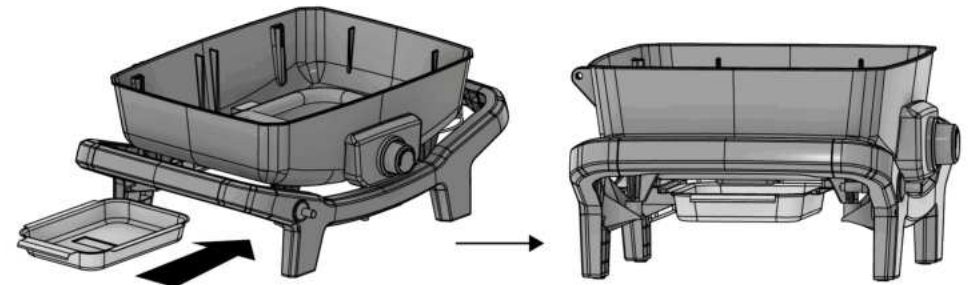
GASBARBECUE OPZETTEN

① Bevestig de gaspatroonhouder.

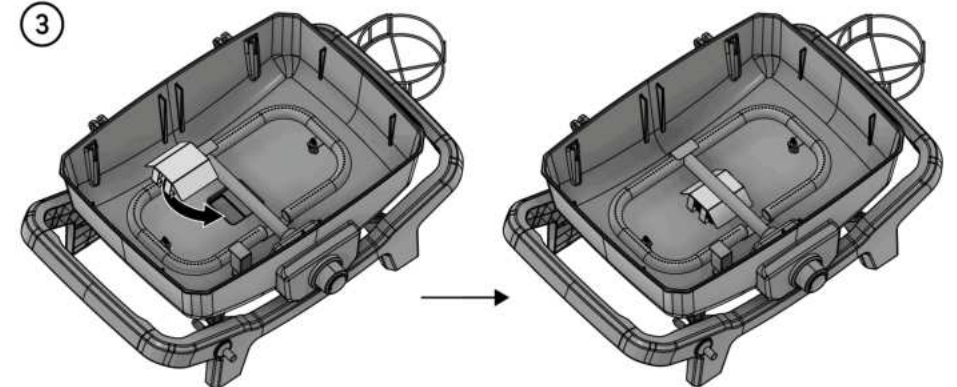
3x



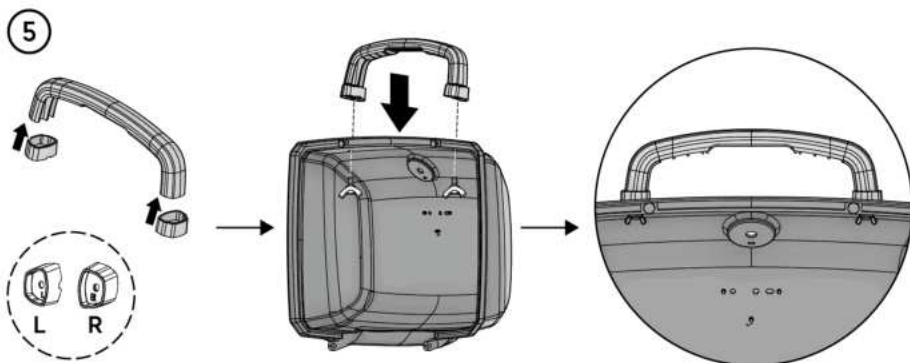
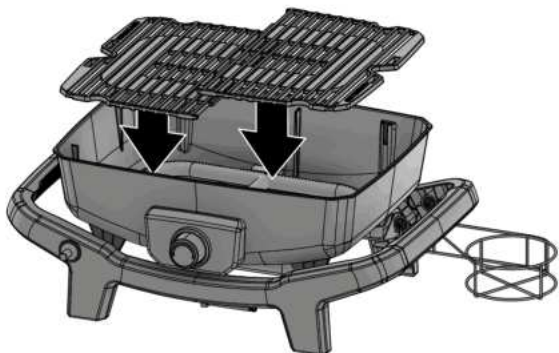
② Plaats de vetopvangbak en de beschermkap voor de olie-uitlaat.



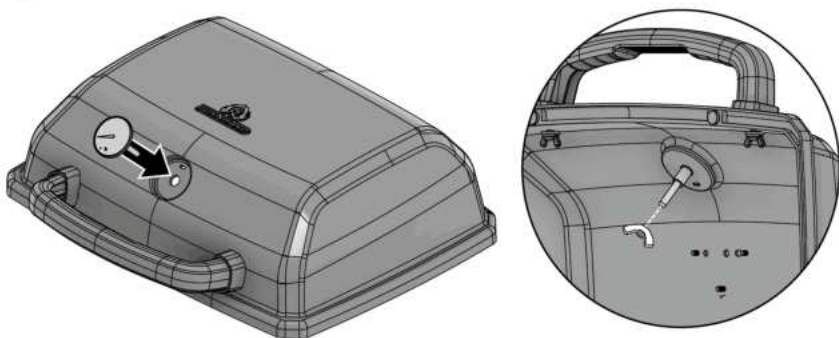
③



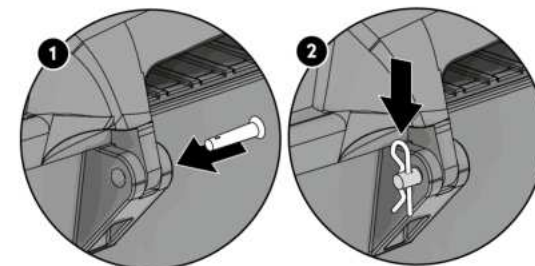
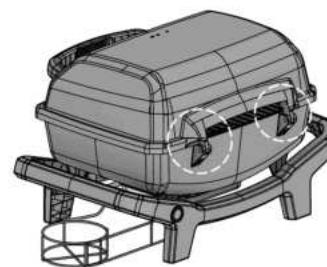
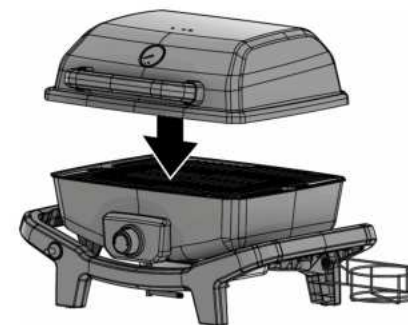
- 4 Plaats de grillroosters en het warmhoudrooster. Je kunt de grillroosters aan beide kanten gebruiken. De kant met de bredere grillstroken is geschikt voor zacht voedsel zoals kip of vis.



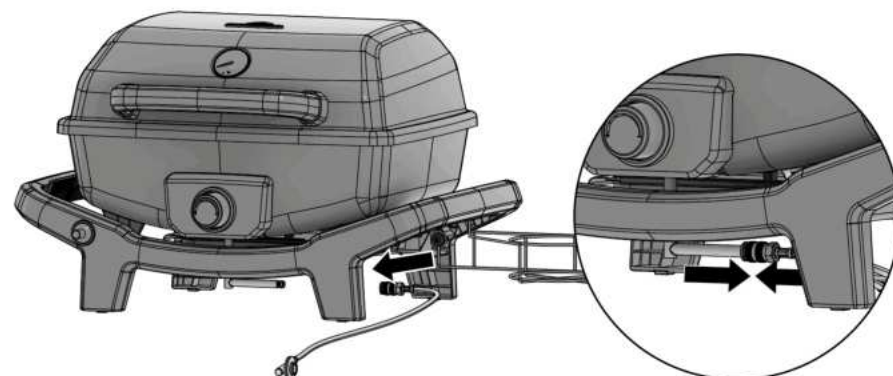
- 6 Schroef de thermometer vast.



- 7 Bevestig het deksel.

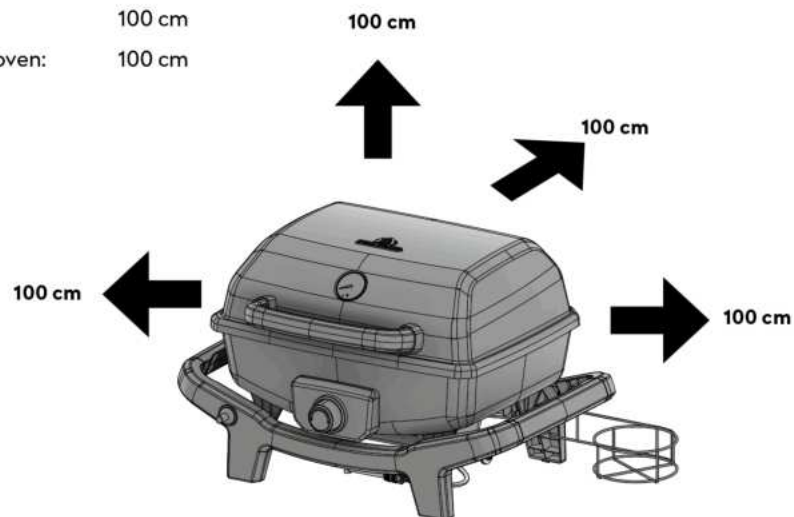


- 8 Bevestig de snelsluiting.



LET OP: De barbecue straalt warmte uit. Plaats het rooster nooit direct naast glazen puien, muren, planten, enz. De minimale afstand tot allerlei voorwerpen is:

Naar achteren: 100 cm
Opzij: 100 cm
Naar boven: 100 cm



DE GASCARTRIDGE AANSLUITEN



Brand- en explosiegevaar

De volgende onderdelen zijn inbegrepen. Ze voldoen aan de normen die van toepassing zijn voor het betreffende land waar de grill wordt geleverd:

Gaslang met snelle koppeling en gasventiel voor gasflessen.

1. **LET OP:** Zorg ervoor dat de gasventielen volledig gesloten zijn vóór het in elkaar zetten!
2. Zet het gasventiel recht op de gasfles en draai tegen de klok in. Draai het gasventiel handvast aan. Door overmatige kracht kan het ventiel van de gasfles en de gasleiding beschadigd raken! Zorg ervoor dat de afdichting intact is en correct zit.
3. Plaats de aangesloten gasfles in de gasfleshouder aan de rechterkant van de grill.

DE GASCARTRIDGE AANSLUITEN

1. Zorg ervoor dat alle vlammen zijn gedoofd en de regelaar volledig gesloten is.
2. Zet het gasventiel recht op de gasfles en draai tegen de klok in. Draai het gasventiel handvast aan. Door overmatige kracht kan het ventiel van de gasfles en de gasleiding beschadigd raken! Zorg ervoor dat de afdichting intact is en correct zit.

- Verwijder de gasfles nooit tijdens het gebruik!
- Gebruik bij temperaturen onder de 10 °C winter- of powergas. Wintergas stroomt beter door het gasmengsel en de bouwkundige aanpassingen van de fles bij lage temperaturen.



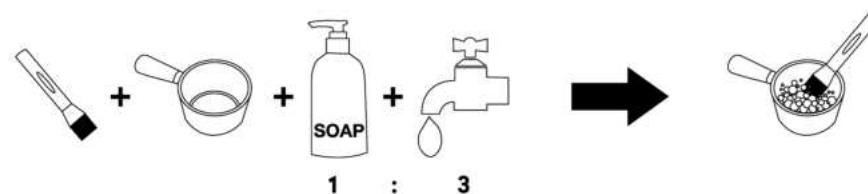
Explosiegevaar door beschadiging van de gaslang

LET OP: Zorg ervoor dat bij het leggen van de gaslang aan de volgende eisen wordt voldaan:

- De gaslang komt niet in contact met hete oppervlakken.
- De gaslang loopt niet langs scherpe randen en hoeken.
- Er kunnen geen hete vetten of vloeistoffen op de gaslang druppelen.
- De gaslang is nergens gedraaid of geknikt.

LEKKAGETEST

1. Spuit alle afdichtingen in met commercieel lekzoekspray of schilder ze in met zeepwater (verhouding: 1 deel zeep op 3 delen water).



2. Draai het ventiel van de gasfles open. Kleine bellen verschijnen op lekkende plekken.
3. Controleer de afdichting van het ventiel van de gasfles en herhaal de lekkagetest. Als er nog steeds bellen verschijnen, draai de gasfles los en raadpleeg een specialist.

Herhaal de test na elke gasfleswissel.

ENERGIEBESPARENDE TIPS

1. Schakel de grill uit zodra je klaar bent met grillen.
2. Verwarm de grill bij gesloten deksel alleen 10-15 minuten (behalve bij de eerste keer gebruik).
3. Het is niet nodig de grill langer dan aangegeven voor te verwarmen.



LET OP: Controleer de gasaansluitingen voor elk gebruik op breuken, scheuren of slijtage. Als je een van deze vindt, gebruik de grill dan niet totdat het probleem is opgelost.

Als je de gasfles losdraait, zorg er dan voor dat er geen vuurbronnen zoals kaarsen, elektrische apparaten of sigaretten in de buurt zijn.

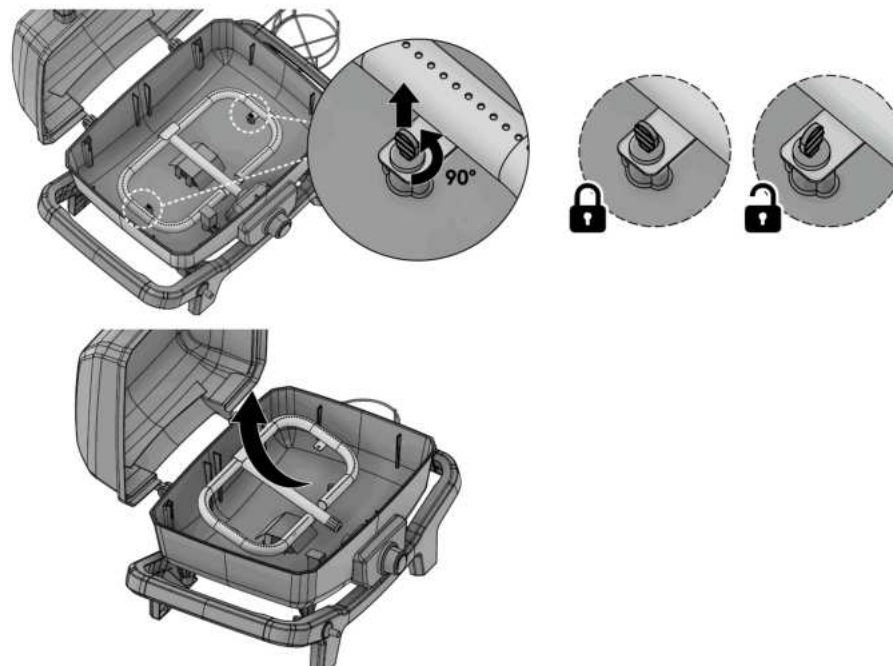
GASGRILL GEBRUIKEN

LET OP: Steek de grill nooit aan met het deksel gesloten.

Zet de grill alleen op een vlakke, niet-brandbare ondergrond.

Voordat je voor de eerste keer met de gasgrill gaat grillen, moet je de oppervlakte van het deksel en de buitenkant van de verbrandingskamer met een vochtige doek afvegen. Zo voorkom je dat eventuele productie-resten inbranden.

LET OP: Controleer voor het in gebruik nemen van de gasgrill of de brander goed op de betreffende nozzle zit. Als dit niet het geval is, draai de branderbevestigingen 90° om, haal de brander eruit en positioneer hem opnieuw op de nozzles. Bevestig de brander daarna weer goed.



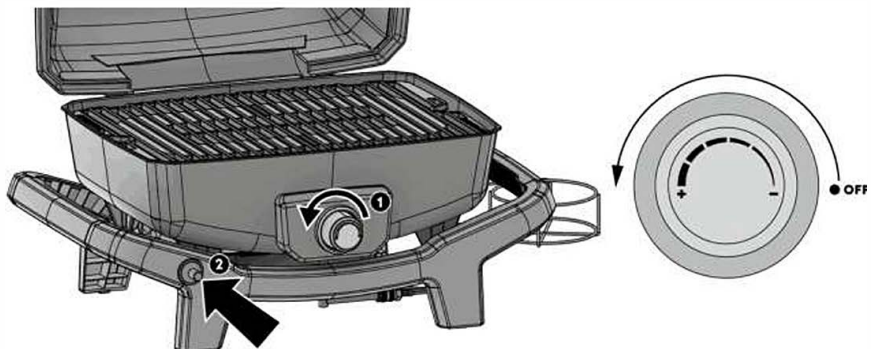
Laat de grill voor het eerste gebruik 45 minuten zonder voedsel inbranden. Dit verwijdert conserveringsresten. Als er een lichte geur ontstaat, hoef je je geen zorgen te maken. Dit is ongevaarlijk. Zorg ervoor dat de grill goed geventileerd is. Schrob daarna de roosters met een roestvrijstalen grillborstel.

De kleur binnenin de gasbarbecue kan lichtjes veranderen. Dit is een natuurlijk proces.

GASBARBECUE AANSTEKEN

1. Open het deksel van de grill.
2. Sluit de regelaar volledig door hem met de hand rechtsom te draaien.
3. Schroef het patroon op het gaspatroonventiel.

- Het gas stroomt automatisch in de gasslang nadat het gaspatroon is vastgeschroefd totdat het gevuld is. Voer een lektest uit met lekzoekspray of zeepwater.
- Open de regelaar door deze tegen de klok in tot de aanslag te draaien en druk vervolgens op de ontstekingsknop aan de rechterkant van het grillrooster zodat de brander ontsteekt. Als de brander niet meteen ontsteekt, druk dan nog 3 tot 4 keer op de ontstekingsknop.



- LET OP:** Als de brander zelfs na meerdere pogingen niet ontsteekt, draai de regelaar dan met de klok mee tot aan de aanslag. Wacht 5 minuten en begin opnieuw bij stap 4.
- Regel de warmte door aan de regelknop te draaien.

INBRANDEN GIETIJZEREN ROOSTERS

Je kunt de gietijzeren roosters in dezelfde stap bakken. De gietijzeren roosters van de gasbarbecue zijn geëmailleerd. Deze laag beschermt tegen vliegroeft en maakt. Voedsel blijft niet aan de roosters plakken. Ondanks deze bescherm laag kunnen de roosters vet en vocht opnemen en afgeven. Daarom is het ook raadzaam om deze roosters te bakken. Het bakken van gietijzer kan in 3 eenvoudige stappen:

- Reinig de gietijzeren roosters met een mild sopje, spoel goed af en veeg droog
- Vet de grillroosters volledig in. Gebruik een raffineerde olie of vet met een hoog rookpunt. **LET OP:** Gebruik nooit olijfolie of weiproducten - deze worden bitter als ze verbranden, hebben een onaangename geur en produceren veel rook.

- Plaats de roosters in de grill en zet de brander op "+". Bak 45 minuten met gesloten deksel. Hierdoor wordt het vet permanent in het ijzer gebrand en ontstaat er een beschermende patina.

OPMERKING: Als de patina beschadigd is, moet je de gietijzeren roosters opnieuw bakken en een nieuwe patina opbouwen. Volg hiervoor stappen 1-3 opnieuw.

GASGRILL UITSCHAKELEN

- Om de gasbarbecue uit te schakelen, draai je de knop op de gasbarbecue met de klok mee tot aan de aanslag.
- Schroef het gaspatroon los van de klep zodra je stopt met grillen.

GASGRILL SCHOONMAKEN



Risico op brand en explosie

- Gebruik geen ontvlambare schoonmaakmiddelen.
- Verwijder het gaspatroon voordat u de gasbarbecue schoonmaakt.
- Wacht met schoonmaken tot de gasbarbecue voldoende is afgekoeld.
- Maak de gasbarbecue na elk gebruik schoon.

SCHOONMAKEN NA ELK GEBRUIK

Om je barbecue klaar te maken voor een volgend gebruik, moet je hem na elk gebruik (zonder eten) laten uitbranden. Resten en vet op de roosters kun je wegbranden en nadien gewoon afborstelen.

- Sluit het deksel en draai de regelaar tegen de klok in naar de maximale stand totdat deze vastzit.
- Laat de barbecue 15-30 minuten branden totdat er geen rook meer uit de barbecue komt.
- Zet de brander uit met de regelaar en schroef de gasfles af.
- Open de barbecue langzaam (pas op voor ontsnappende hitte) en schrob de roosters schoon met een roestvrijstalen grillborstel.

LET OP: Messing borstels zijn erg zacht en dus niet geschikt voor giet- en roestvrijstalen roosters. Ze kunnen bovendien slijten en daardoor roestvorming veroorzaken.

Wanneer de barbecue volledig is afgekoeld, leeg en reinig dan ook de vetopvangbak.

GRONDREINIGING

- Laat de barbecue volledig afkoelen voordat je begint met reinigen.
- Verwijder de vetopvangbak en disposeer het vet op een milieuvriendelijke manier.
- Verwijder de brander en demonteer het deksel van de barbecue.
- Reinig de delen van gegoten aluminium (brandkamer en deksel) door grof vuil met een schraper te verwijderen.
- Breng een geschikt reinigingsmiddel voor grillkamers (grillreiniger of afwasmiddel) aan op de binnenkant van de barbecue en laat het inwerken volgens de tijd die door de fabrikant wordt aanbevolen.
- **LET OP:** Overschrijd de aanbevolen inwerktijd van het reinigingsmiddel niet. Het materiaal kan anders verkleuren of beschadigd raken.
- Veeg de barbecue grondig uit met water om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen. Laat de barbecue daarna volledig drogen.
- Verwijder voedselresten van de branders met een borstel.
- Als een sproeikop verstopt is, maak deze dan vrij met een sproeiernaald.
- Als in uitzonderlijke gevallen het venturibuis (gasmengbuis) verstopt is, maak deze dan vrij met een naald of een pijpenreiniger.
- Monteer de brander en het deksel opnieuw volgens de instructies in deze handleiding.
- Reinig de buitenkant en kunststof onderdelen van je barbecue met een zachte katoenen doek, warm water en mild afwasmiddel.
- **LET OP:** Gebruik geen microvezeldoek om de buitenkant schoon te maken, want dit zou het materiaal kunnen krassen.

Aanbevolen apparatuur: RVS-grillborstel, zachte katoenen doek (geen microvezeldoek), spons, houten schraper, emmer, geschikt grillreiniger (voor binnen), mild afwasmiddel, eventueel draadschuurspons (pannenspons)/ staalwol, veiligheidsbril, wegwerphandschoenen, spatscherm voor het bovenlichaam (schort).

RVS BRANDER REINIGEN EN VERVANGEN



LET OP: Koppel de gasslang van de barbecue los en schroef de gasspat te verwijderen voordat je de brander verwijdert.

1. Los de branderbevestigingen.
2. Schrob de brander schoon met een metalen borstel en verwijder ingebrand vloeistof en roest. Hardnekkige vervuiling kan met behulp van een metalen spatel worden verwijderd.
3. Verwijder verstopte vlamopeningen met een dunne metalen naald (bijv. een paperclip of naainaald). Gebruik nooit houten tandenstokers, aangezien deze kunnen breken en de opening verstoppert.
4. Als het venturibuis (gasmengbuis) verstopt is, kan het worden vrijgemaakt met een naald of een pijpenrager.
5. Schroef de ontstekingen weer vast aan de brander. Schuif de roestvrijstalen brander voorzichtig op het branderventiel. Zorg ervoor dat de sproeierspuit in het venturibuis klikt.
6. Bevestig de schroeven opnieuw in de schroefdraad van de branderbox.

ONDERHOUD VAN GIETIJZEREN ROOSTERS

Borstel de gietijzeren roosters na het inbranden af. Meestal is verder onderhoud niet nodig, maar het is wel aan te raden om ze opnieuw in te vetten.

Als de patina beschadigd is en de gietijzeren roosters gaan roesten, kun je de roosters grondig reinigen, het roest verwijderen en de gietijzeren roosters opnieuw inbranden zoals beschreven in deze handleiding. Als de gietijzeren roosters toch roestplekken vertonen, schuur de roestige plekken met staalwol totdat alle roest volledig verwijderd is. Spoel het gietijzer af met water of een mild zeepsopje, droog het goed af en herhaal het inbrandproces.

In de winter is het aan te raden de gietijzeren roosters op een droge plek te bewaren.

REGELMATIG ONDERHOUD

Een grondige reiniging van de barbecue moet elke 3-4 maanden plaatsvinden, of na langere stilstand. Het inbranden, legen van de vetopvangbak en schoonmaken van de roosters moet na elke grillbeurt gebeuren.

Controleer vooral na een langere rustperiode het venturiroer aan het uiteinde van de brander. Het is uitgerust met een insecten- en spinnenrooster. Reinig het rooster met een borstel.

FOUTOPLOSSING

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
Brenner zündet niet	Gaskartusche is leeg	Nieuwe gascartouche aansluiten
	Defecte drukregelaar	Laat drukregelaar in de vakhandel controleren
	Vreemd voorwerp in de brander	Branders schoonmaken
	Vreemd voorwerp in ontstekingsstelsel of slang	Ontsteking en slang schoonmaken
	Geen vonk	Piezo-ontsteking laten vervangen
	Düse defect (als de brander niet ontsteekt na de bovenstaande maatregelen)	Vraag om vervangingsonderdeel bij klantenservice
Kleine vlam of verstuiving in de brander	Vreemd voorwerp in de brander	Branders en ontsteking schoonmaken
	Brenner zit niet goed	Branders uitbouwen en opnieuw plaatsen

GASBARBECUE OPSLAAN

- Bewaar de gasbarbecue in een ruimte die beschermd is tegen vorst en droog is. Sluit de grilldeksel en dek het apparaat af om het te beschermen tegen vuil en beschadigingen.
- Een afdekhoes beschermt je barbecue het hele jaar door tegen weersomstandigheden zoals regen, hagel, sneeuw, wind en vorst.
- Schroef altijd de gascartouche los en bewaar deze buiten het bereik van kinderen.
- Neem de gietijzeren roosters mee naar binnen voor de winter om roestvorming te voorkomen.
- Raadpleeg ook de bewaarvoorschriften in de sectie VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.

KLANTENSERVICE

Onze producten vallen onder de wettelijke garantie van 2 jaar. Vorderingen buiten deze termijn kunnen alleen in combinatie met het aankoopbewijs worden behandeld. Slijtageonderdelen zijn uitgesloten van garantie bij normaal gebruik. De levensduur hangt af van de manier waarop het product wordt behandeld en gebruikt en is daarom variabel. Voor vragen over het gebruik of de werking van onze producten kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

Gratis hotline voor Nederland/België: 0800 270 70 27

E-mail: service@burnhard.de

Website: www.burnhard.de

AFVALVERWIJDERING/OMGEVINGSBESCHERMING



Onze producten worden vervaardigd met hoge kwaliteitsnormen en zijn ontworpen voor een lange levensduur. Regelmatig onderhoud en zorg helpen de gebruiksduur te verlengen. Als het apparaat defect is en niet meer te repareren, mag het niet met het gewone huishoudafval worden weggegooid.

Het product en de verpakking moeten worden weggegooid volgens de plaatselijke voorschriften. Informeer eventueel bij uw lokale afvalbedrijf.

FR CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Lis attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil afin de réduire le risque d'incendie, de brûlures ou d'autres blessures.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole met en garde contre les dangers pouvant endommager l'appareil ou provoquer des blessures.

UTILISATION

Ce barbecue à gaz ne peut être utilisé qu'à l'extérieur et dans un endroit bien ventilé. N'utilise jamais ce barbecue à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou d'un autre espace clos. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisir et/ou des bateaux. Ne pas modifier les composants scellés par le fabricant.



Dangers généraux

- Danger pour les enfants et les personnes ayant une capacité limitée à utiliser des appareils. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant une capacité limitée à utiliser des appareils. Il ne doit être utilisé que par des personnes capables d'utiliser des appareils en toute sécurité.
- **ATTENTION** : les éléments accessibles peuvent être très chauds. Tenir hors de portée des enfants.
- Ne pas modifier l'appareil. Toute modification apportée à l'appareil peut être à l'origine d'un accident et entraîner l'annulation de la garantie.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL



Danger pour les enfants. Danger de mort par étouffement/ingestion. Tiens le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Jette-le immédiatement. Conserve les petites pièces hors de leur portée.

ATTENTION : veille à assembler correctement ton barbecue à gaz selon les instructions ci-après. Le non-respect des instructions de montage peut entraîner de graves blessures corporelles et/ou dommages matériels. Si tu as des questions concernant le montage ou le fonctionnement de ton barbecue à gaz, notre Service client se fera un plaisir d'y répondre.

Avant de commencer le montage, retire tous les emballages et les films plastiques de protection des différentes pièces. Vérifie qu'il ne manque rien et qu'aucune des pièces du barbecue n'est abîmée. Si tu remarques des dégâts ou qu'il manque une pièce, contacte-nous immédiatement.

Après le montage, vérifie chacune des parties du barbecue, les vis et les différentes connexions.

RACCORDEMENT DU SYSTÈME À GAZ



Risque d'incendie et d'explosion

- Ce barbecue à gaz ne doit être utilisé qu'avec un détendeur. Le détendeur fourni avec l'appareil a été correctement réglé en usine pour fonctionner avec du gaz liquide.
- Utilisez uniquement un mélange de gaz propane/butane commercial dans des cartouches de gaz EN417. Utilisez uniquement des cartouches à vis autorisées avec un remplissage maximum de 550 g de gaz. La cartouche à vis doit avoir un filetage compatible avec votre régulateur de gaz (filetage UNEF 7/16 x 28). Il est dangereux de connecter d'autres types de cartouches de gaz.

- Le tuyau de gaz doit éventuellement être remplacé si des exigences nationales s'appliquent.
- Raccorde l'appareil comme indiqué dans ces instructions. Vérifie bien que le tuyau de gaz ne soit pas, plié, tordu et qu'il ne soit pas soumis à des frictions.
- Veille à ce qu'il n'y ait pas de source inflammable, de feu ouvert ou autre à proximité lorsque tu remplaces la cartouche de gaz.
- Demande conseil dans un magasin spécialisé pour l'achat ou la location de la cartouche de gaz.
- L'appareil doit être raccordé comme décrit dans ce manuel. Vérifie bien que le tuyau de gaz ne soit pas, plié, tordu et qu'il ne soit pas soumis à des frictions.
- Avant d'utiliser le barbecue, effectue la procédure de test de fuite décrite dans ce mode d'emploi (voir sous RACCORDEMENT DE LA CARTOUCHE DE GAZ). Effectue toujours un test d'étanchéité.
- Ne fume pas pendant le test d'étanchéité. N'effectue jamais de test d'étanchéité à proximité d'une flamme nue.
- Dès que tu sens une odeur de gaz, coupe l'alimentation en gaz et effectue un test de fuite.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



Risque d'incendie et d'explosion

- Utilisez uniquement en extérieur.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- L'appareil doit être maintenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son fonctionnement.
- Lors du remplacement de la cartouche de gaz, assurez-vous qu'aucun matériau inflammable, ni enfants ni animaux, ne se trouvent à proximité.
- Un montage incorrect du gril peut être dangereux. Suivez exactement les instructions de montage.

- Ce barbecue à gaz n'est pas destiné à un usage commercial
- N'utilisez pas de charbon de bois, de briquettes ou de pierres volcaniques dans le barbecue à gaz. L'appareil ne doit pas être utilisé avec du gaz naturel.
- Ne fumez jamais lors de la manipulation de l'installation de gaz. Ne posez pas la cartouche de gaz à proximité d'une flamme nue.
- Assurez-vous que le barbecue à gaz est protégé du vent.
- Éloignez le barbecue de l'humidité, des projections d'eau, etc., ainsi que des câbles électriques.
- Maintenez une distance minimale de 1,5 mètre entre le barbecue et tout matériau inflammable, et de 7,5 mètres avec des liquides inflammables.
- Placez le barbecue à gaz sur une surface plane, stable et résistante au feu.
- Protégez la cartouche de gaz de l'exposition directe au soleil.
- Vérifiez le tuyau et le régulateur de pression avant chaque utilisation pour détecter toute fissure ou dommage. N'utilisez pas le barbecue à gaz si le tuyau ou la cartouche est défectueux ou fuit.
- Vérifiez les brûleurs avant chaque utilisation pour détecter toute salissure et nettoyez-les avant d'allumer le barbecue à gaz.
- N'allumez pas la flamme du gaz avec une flamme nue. Utilisez le système d'allumage piézoélectrique du brûleur pour l'allumage.
- Pour éviter toute fuite de gaz accidentelle, ouvrez la valve de la cartouche de gaz uniquement lorsque le barbecue est en fonctionnement.
- Assurez-vous que les ouvertures de ventilation du boîtier ne sont jamais obstruées.
- Les surfaces du barbecue à gaz deviennent très chaudes pendant son fonctionnement. Avertissez les personnes autour et gardez les enfants et les animaux à l'écart du

barbecue à gaz.

- Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert lors de l'allumage ou du fonctionnement.
- Portez toujours des gants de protection dès que le barbecue à gaz est en fonctionnement et que la température des pièces chaudes dépasse de 50°C la température ambiante
- Ne laissez jamais le barbecue à gaz sans surveillance pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de fuite de gaz, dévissez la cartouche de gaz.
- Avant tout déplacement du barbecue, éteignez-le et dévissez la cartouche.
- Après utilisation, dévissez la cartouche de gaz si possible
- Le couvercle doit toujours être ouvert lors de l'allumage des brûleurs.

ENTRETIEN DU BARBECUE À GAZ



Risque d'incendie et d'explosion

- Laisse ton barbecue à gaz refroidir avant d'effectuer tout entretien.
- Avant le nettoyage, assure-toi que les boutons d'alimentation en gaz et de commande sont en position « OFF ».
- Les réparations et l'entretien du système à gaz ne doivent être effectués que par du personnel spécialisé autorisé. Ne modifie pas le barbecue à gaz ou le détendeur.
- Remplace le détendeur et le tuyau après 10 ans au maximum, même si aucun dommage externe n'est visible. Assure-toi que le détendeur soit homologué pour le gaz utilisé et réglé sur la bonne pression de sortie (voir les données techniques). Le nouveau tuyau ne doit pas mesurer plus de 1,5 m.
- Une inspection de routine régulière de l'installation doit être

effectuée au moins une fois par an afin de détecter toute usure, toute détérioration ou un éventuel dommage qui pourraient provoquer une fuite de gaz.

- Assure-toi que le détendeur est homologué pour le gaz utilisé et qu'il est réglé sur la bonne pression de sortie (voir les données techniques).
- Tout nouveau détendeur ou tuyau doit être conforme aux normes EN 16129, EN 16436-1 et aux réglementations nationales en vigueur.

MESURES EN CAS D'ODEUR DE GAZ

- Fermez l'alimentation en gaz, éteignez toutes les flammes nues et ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur de gaz persiste, éloignez-vous de l'appareil et informez votre fournisseur de gaz ou les pompiers.
- Effectuez un test de fuite, comme décrit dans ce manuel.

MESURES DE PRÉVENTION DES INCENDIES

- Mettez les personnes autour en sécurité ! Dévissez la cartouche de gaz, si possible. Refroidissez la cartouche avec de l'eau. Faites attention à votre sécurité. Un rallumage spontané et explosif est possible.
- En cas d'incendie, les récipients sous pression remplis doivent être retirés de la zone à risque d'incendie. Si cela n'est pas possible, les récipients sous pression doivent être protégés de la surchauffe en les aspergeant d'eau ou d'autres moyens appropriés depuis un endroit protégé.
- En cas d'incendie dû à la graisse, tentez d'éteindre les brûleurs, fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- **ATTENTION** : n'essaie jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Utilise toujours un moyen d'extinction prévu à cet effet comme un extincteur et/ou une couverture anti-feu. Informe-toi à ce sujet auprès d'un revendeur spécialisé.

- Tiens-toi à distance de la source de l'incendie et informe immédiatement les pompiers.

CONSIGNES DE TRANSPORT



Risque d'incendie et d'explosion

- Si possible, ne transporte pas la cartouche de gaz dans des véhicules dont l'espace de chargement n'est pas séparé de la cabine du conducteur. Le conducteur doit être conscient des dangers potentiels de la cargaison et de ce qu'il faut faire en cas d'accident ou d'urgence.
- Transporte la cartouche de gaz en position verticale et sécurisée, de manière à ce qu'elle ne tombe pas et ne glisse pas.
- Veille à ce que la valve de la cartouche de gaz soit fermée et étanche.

CONSIGNES DE STOCKAGE



Risque d'incendie et d'explosion

- Stocke la cartouche de gaz hors de portée des enfants.
- Tiens la cartouche de gaz à l'écart des gaz oxydants et autres substances favorisant les incendies.
- Le gaz liquide qui s'échappe est plus lourd que l'air et tombe au sol. Ne stocke pas la cartouche de gaz dans la maison, sous le niveau du sol (par exemple dans une cave, un garage souterrain, etc.) ou dans des endroits non ventilés où le gaz qui s'échappe pourrait s'accumuler.
- Protège la cartouche de gaz des rayons directs du soleil et des autres sources de chaleur. Conserve la cartouche de gaz à moins de 50 °C dans un endroit bien aéré, ombragé et à l'abri des intempéries.

- Stocke la cartouche de gaz en position verticale et sécurisée contre tout risque de chute.
- Ne stocke pas de cartouches de gaz/bouteilles de gaz de rechange/supplémentaires ou non raccordées sous ou à proximité du barbecue à gaz.
- Les consignes de stockage s'appliquent également aux cartouches de gaz/bouteilles de gaz vides. Elles contiennent encore une quantité résiduelle de gaz liquide.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée. Remets en place le capuchon de protection de la bouteille après l'avoir débranchée du barbecue.
- Le stockage de l'appareil à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille a été débranchée et enlevée de l'appareil. Si tu ne comptes pas utiliser le barbecue pour un certain temps, il est conseillé de le ranger dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et propre.

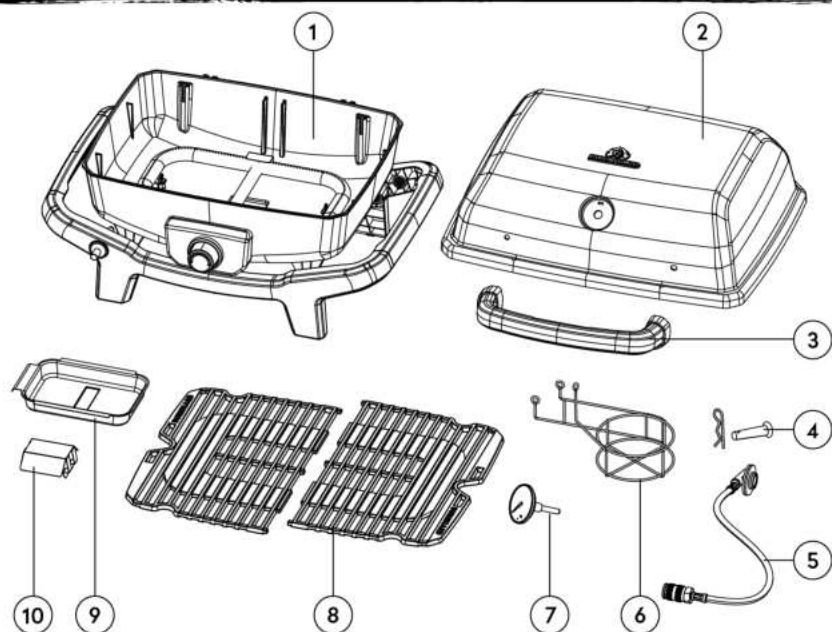
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance :	3,6 kW
Dimensions (L/P/H) :	58,4 x 35,6 x 42,6 cm
Poids :	10,5 kg
Valeur de raccordement (totale) :	Butane 262 g/h und Propane 257 g/h
Catégorie de gaz :	Pression de gaz directe
Type de gaz :	Cartouche à vis EN 417, mélange butane et mélange
Buse gaz (Ø) :	0,3 mm
Équipement :	Barbecue à gaz avec grilles en fonte
Accessoires :	Tuyau de gaz avec raccord rapide et vanne à vis, housse de protection

Modifications et erreurs dans les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et les sous réserve de modifications.

Cet appareil doit être utilisé avec la cartouche mélange propane/butane Coleman™ C300. D'autres marques avec une valve à vis (7/16") contenant un mélange de 70 % de butane et 30 % de propane peuvent également être utilisées.

CONTENU DE LA LIVRAISON & DESCRIPTION DES PIÈCES

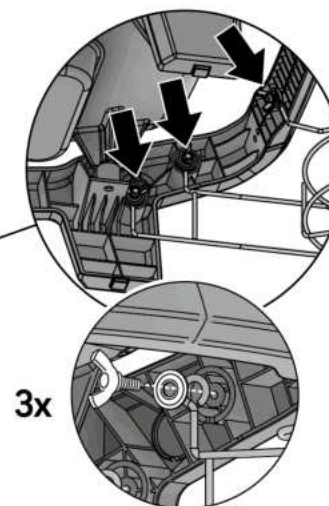
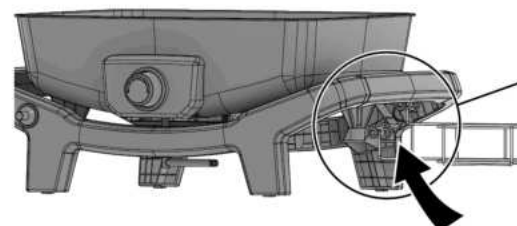


Nr.	Description	Quantité
1	Cuve de cuisson avec support	1
2	Couvercle inclus	1
3	Poignée de couvercle avec deux entretoises	1
4	Charnières du couvercle	2
5	Tuyau de gaz avec dégagement rapide et valve à cartouche	1
6	Support de cartouche avec 3 x rondelle / 3 x vis	1
7	Thermomètre avec vis à oreilles	1
8	Grille en fonte	2
9	Bac de récupération	1
10	Capot de protection contre les projections d'huile	1
	Housse pour barbecue	1

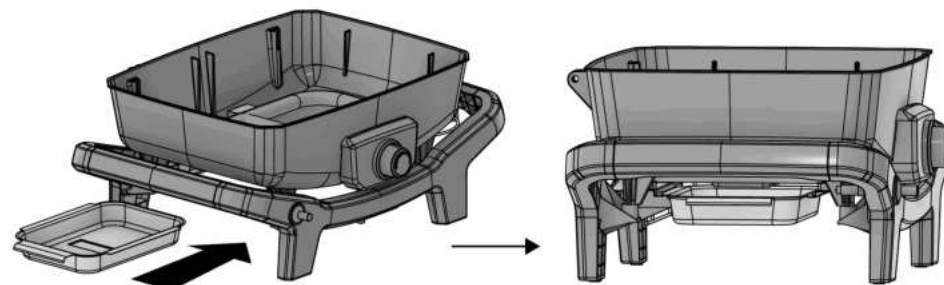
MONTAGE DU BARBECUE À GAZ

① Fixe le support de cartouche de gaz.

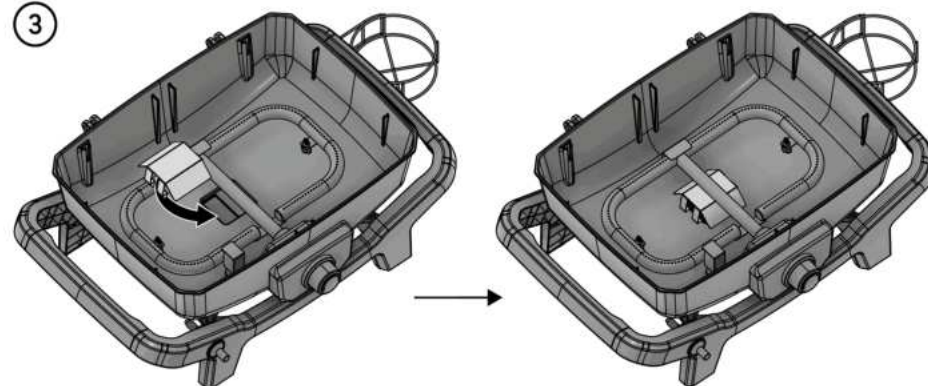
3x



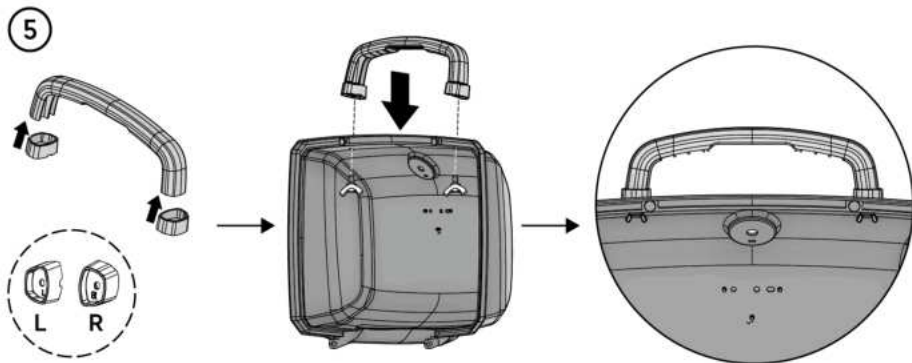
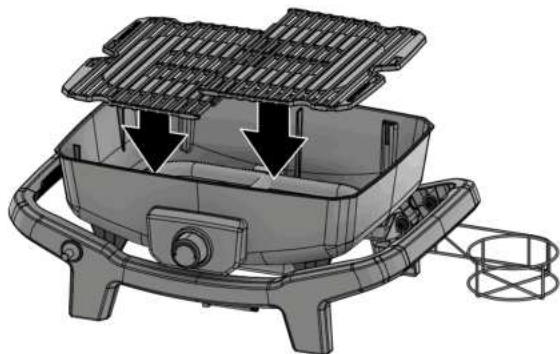
② Insère le bac de récupération des graisses.



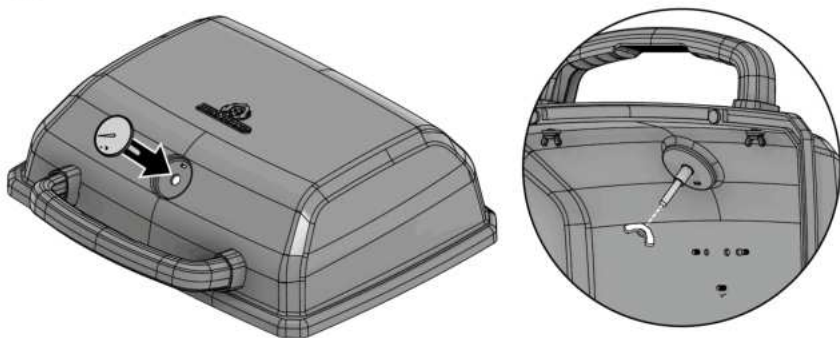
③



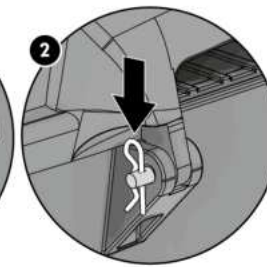
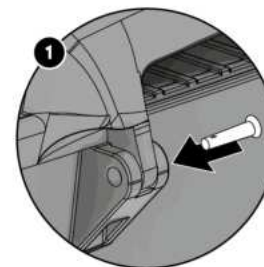
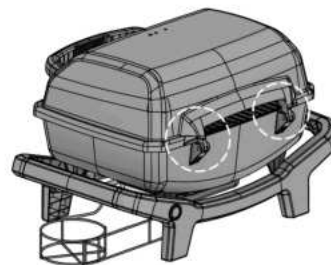
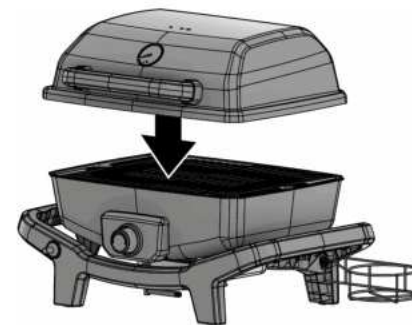
- ④ Insère les grilles de cuisson et la grille de réchauffage. Tu peux utiliser les grilles de cuisson des deux côtés. Le côté avec les bandes plus larges convient aux grillades délicates comme par exemple du poulet ou du poisson.



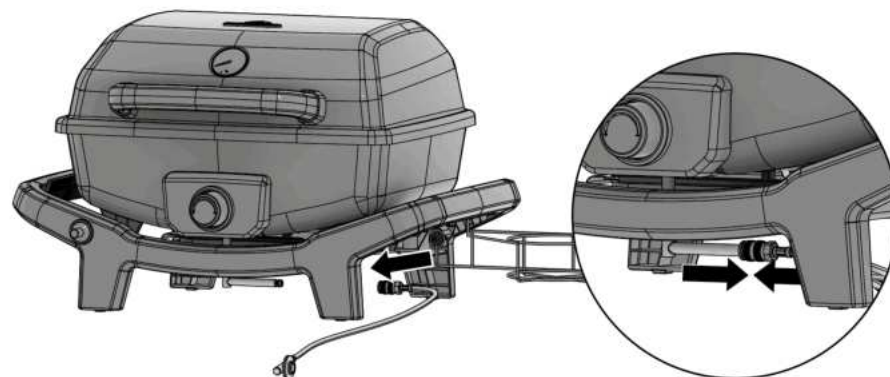
- ⑥ Visse bien le thermomètre.



- ⑦ Fixe le couvercle.

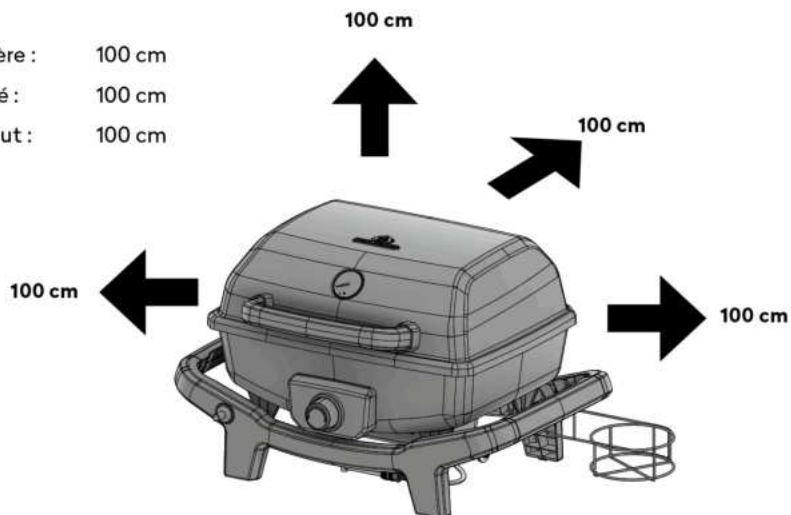


- ⑧ Fixe la fermeture à dégagement rapide.



ATTENTION : le barbecue dégage de la chaleur. Ne place jamais le grill directement contre des façades en verre, des murs, des plantes, etc. La distance minimale par rapport aux objets de tout type est de :

Vers l'arrière : 100 cm
Sur le côté : 100 cm
Vers le haut : 100 cm



CONNECTER LA CARTOUCHE DE GAZ

! Risque d'incendie et d'explosion

Les pièces suivantes sont incluses dans la livraison. Elles respectent les normes applicables au pays dans lequel le barbecue est livré : tuyau de gaz avec déconnexion rapide et valve de gaz pour cartouches de gaz.

1. **ATTENTION** : Avant l'assemblage, assurez-vous que les vannes de gaz sont complètement fermées !
2. Placez la vanne de gaz directement sur la cartouche de gaz et tournez dans le sens antihoraire. Serrez la vanne de gaz à la main. Une force excessive peut endommager la vanne de la cartouche et la conduite de gaz ! Assurez-vous que le joint est intact et correctement positionné.
3. Placez la cartouche de gaz connectée dans le porte-cartouche à droite du barbecue.

CONNECTER LA CARTOUCHE DE GAZ

! Brand- en explosiegevaar

1. Assure-toi que toutes les flammes sont éteintes et que le régulateur est complètement fermé.
 2. Place la vanne de gaz tout droit sur la cartouche de gaz et tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Serrer la vanne de gaz à la main. Une force excessive peut endommager la valve de la cartouche et la conduite de gaz ! Veille à ce que le joint d'étanchéité soit intact et correctement positionné.
- Ne retire jamais la cartouche de gaz pendant l'utilisation !
 - Utilise du gaz d'hiver ou du gaz de pétrole lorsque la température est inférieure à 10 °C. Le gaz d'hiver peut mieux circuler à des températures plus basses grâce au mélange de gaz et aux adaptations de la cartouche.

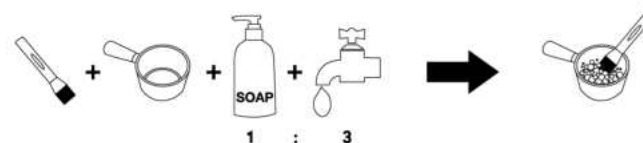
! Risque d'explosion si le tuyau de gaz est endommagé

ATTENTION : au moment de brancher le tuyau de gaz, vérifie les éléments suivants :

- Le tuyau de gaz n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Le tuyau de gaz n'est pas en contact avec des bords et des angles coupants.
- Aucune graisse ou liquide chaud ne doit couler sur le tuyau de gaz.
- Le tuyau de gaz ne doit en aucun cas être tordu ou plié.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

1. Vaporise tous les points d'étanchéité avec un spray de détection de fuite disponible dans le commerce ou brosse-les avec de l'eau savonneuse (proportions : 1 volume de savon pour 3 volumes d'eau).



- Ouvre la vanne de la bouteille de gaz. De petites bulles apparaissent aux endroits non étanches.
- Vérifie le joint de la valve de la cartouche et répète le test de fuite. Si des bulles apparaissent toujours, dévisse la cartouche et consulte un revendeur spécialisé.

Répète le test après chaque changement de cartouche de gaz.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- Éteins le barbecue dès que tu as fini de faire cuire tes aliments.
- Préchauffe le barbecue avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes (sauf lors de la première utilisation).
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le barbecue plus longtemps qu'indiqué.



ATTENTION : avant chaque utilisation, vérifie que les raccords de gaz ne sont pas cassés, fissurés ou usés. Si tu en trouves un dans cet état, n'utilise pas le barbecue tant que le problème n'a pas été corrigé.

Lorsque tu changes ou dévisses la cartouche de gaz, assure-toi qu'aucune source d'inflammation telle que des bougies, des appareils électriques ou des cigarettes ne se trouve à proximité. Vérifie toujours que la bouteille est correctement vissée.

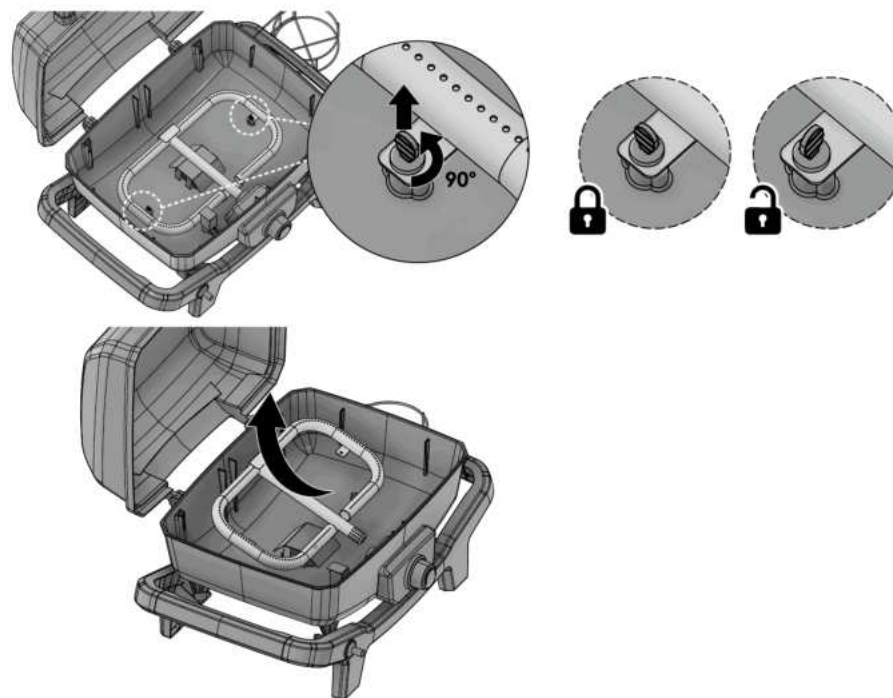
UTILISATION DU BARBECUE À GAZ

ATTENTION : n'allume jamais le barbecue avec le couvercle fermé.

Place le barbecue uniquement sur une surface plane et ininflammable.

Avant d'utiliser le barbecue à gaz pour la première fois, il est important d'essuyer la surface du couvercle et les parties extérieures de la cuve de combustion avec un chiffon humide. De cette façon, tu éviteras que des résidus de fabrication ne brûlent.

ATTENTION : avant d'utiliser le barbecue à gaz, vérifie si le brûleur est correctement positionné sur le gicleur correspondant. Si ce n'est pas le cas, tourne les verrous du brûleur à 90°, retire le brûleur et repositionne-le sur le gicleur. Verrouille ensuite à nouveau le brûleur.

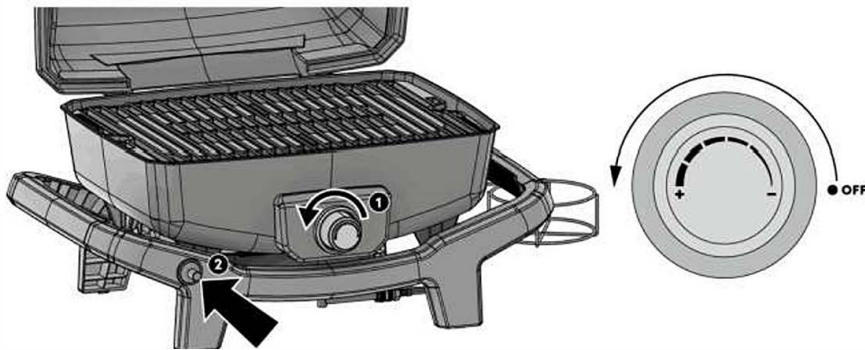


Avant de l'utiliser pour la première fois, laisse le barbecue brûler pendant 45 minutes sans faire de grillades. Cela permet d'éliminer les résidus de conservation. Une légère odeur peut se dégager, c'est tout à fait normal. Elle ne représente aucun danger. Veille à ce que le barbecue soit dans un endroit suffisamment aéré. Frotte ensuite les grilles avec une brosse à barbecue en acier inoxydable.

La couleur à l'intérieur du barbecue à gaz peut légèrement changer. Il s'agit d'un processus naturel.

ALLUMER LE BARBECUE À GAZ

1. Ouvre le couvercle du barbecue.
2. Ferme complètement le détendeur en le tournant à la main dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Visse la cartouche sur la valve de la cartouche de gaz.
4. Après avoir vissé la cartouche de gaz, le gaz s'écoule automatiquement dans le tuyau de gaz jusqu'à ce qu'il soit rempli. Effectue un test d'étanchéité avec un spray de détection de fuites ou de l'eau savonneuse.
5. Ouvre le détendeur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis appuie sur le bouton d'allumage situé sur le côté droit du cadre du barbecue pour que le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, appuie encore 3 à 4 fois sur le bouton d'allumage.



6. **ATTENTION** : Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Attendre 5 minutes et recommencer à l'étape 4.
7. Règle la chaleur en tournant le bouton de commande.

CUIRE DES GRILLES EN FONTE

Tu peux réaliser cette étape pendant que tu laisses brûler les brûleurs principaux. Les grilles en fonte du barbecue sont émaillées. Cette couche protège de la rouille et empêche les aliments de coller à la grille. Malgré cette couche de protection, les grilles peuvent quand même absorber une certaine quantité de graisse et d'humidité avec le temps et la libérer ensuite. C'est pourquoi il est également conseillé de patiner les grilles. Pour ce faire, il suffit de suivre ces 3 étapes simples.

1. Nettoyer les grilles en fonte avec de l'eau légèrement savonneuse, bien les rincer et les essuyer.
2. Graisser entièrement les grilles de cuisson. Pour ce faire, utilise une huile ou une graisse raffinée avec un point de fumée élevé. **ATTENTION** : n'utilise en aucun cas de l'huile d'olive ou des produits à base de lactosérum, ceux-ci deviennent amers en brûlant, tout en dégageant une odeur désagréable et beaucoup de fumée.
3. Place les grilles sur le barbecue et tourne le brûleur sur "+". Faire chauffer pendant 45 minutes avec le couvercle fermé. Cela permet à la graisse de brûler suffisamment pour former une couche protectrice (appelée patine) sur la surface.

Remarque : si la patine est endommagée, tu devras à nouveau faire chauffer les grilles en fonte afin de créer une nouvelle patine. Pour ce faire, répète les étapes 1 à 3.

ÉTEINDRE LE BARBECUE À GAZ

1. Pour éteindre le barbecue à gaz, tourne le bouton de réglage du barbecue à gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
2. Dévisse la cartouche de gaz de la valve dès que tu as fini de griller.

NETTOYAGE DU BARBECUE À GAZ



Risque d'incendie et d'explosion

- N'utilise aucun produit de nettoyage inflammable.
- Avant de nettoyer le barbecue à gaz, débranche la cartouche de gaz/la bouteille de gaz.
- Attends que le barbecue à gaz ait suffisamment refroidi avant de nettoyer.
- Nettoie le barbecue à gaz après chaque utilisation.

NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION

Afin de préparer ton barbecue pour la prochaine utilisation, il faut le laisser chauffer (sans aliments) après chaque utilisation. Les résidus alimentaires et les graisses sur les grilles peuvent ainsi se consumer, pour ensuite être brossés facilement.

1. Ferme le couvercle et tourne le détendeur en position maximale dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Laisse le barbecue chauffer pendant 15 à 30 minutes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée qui en sorte.
3. Éteins le brûleur sur le régulateur et dévisse la cartouche de gaz.
4. Ouvre lentement le barbecue (fais attention à la chaleur qui s'en échappe) et frotte la grille avec une brosse à barbecue en acier inoxydable.

Remarque : les brosses en laiton sont très douces et ne conviennent donc pas aux grilles en fonte et en acier inoxydable. En outre, elles peuvent être abrasives et favoriser les points de rouille.

Une fois que le barbecue a complètement refroidi, vide et nettoie le bac de récupération des graisses.

NETTOYAGE DE BASE

- Laisse le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer
- Retire le bac collecteur de graisse et élimine la graisse dans le respect de l'environnement.
- Retire le brûleur et démonte le couvercle du barbecue.

- Nettoie les pièces en aluminium moulé sous pression (cuve de cuisson et couvercle du barbecue) en enlevant les grosses saletés à l'aide d'un grattoir.
- Applique un nettoyant adapté pour cuve de cuisson (nettoyant pour barbecue ou liquide vaisselle) sur l'intérieur de ton barbecue et laisse-le agir pendant la durée recommandée par le fabricant. **ATTENTION :** la durée d'action recommandée du produit nettoyant utilisé ne doit pas être dépassée. Dans le cas contraire, le matériau pourrait se décolorer ou être endommagé.
- Essuie ensuite soigneusement ton barbecue avec de l'eau pour éliminer tout résidu de produit de nettoyage. Laisse ensuite ton barbecue sécher complètement.
- Utilise une brosse pour enlever les résidus alimentaires des brûleurs.
- Si, dans des cas exceptionnels, un gicleur est bouché, nettoie-le avec une aiguille de débouchage.
- Si, dans des cas exceptionnels, le tube Venturi (tube de mélange des gaz) est bouché, il doit être débouché avec une aiguille ou un cure-pipe.
- Réassemble le couvercle du brûleur et du barbecue conformément à ces instructions.
- Nettoie l'extérieur et les parties en plastique de ton barbecue avec un chiffon doux en coton, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

ATTENTION : n'utilise pas de chiffon en microfibre pour nettoyer les surfaces extérieures, cela rayerait le matériau.

Équipement recommandé : brosse à gril en acier inoxydable, chiffon doux en coton (pas un chiffon en microfibre), éponge, grattoir en bois, seau, nettoyant adapté pour barbecue (pour l'intérieur), liquide vaisselle doux, si nécessaire. éponge métallique si nécessaire (éponge à récurer)/paille de fer, lunettes de protection, gants jetables, protection pour le torse contre les éclaboussures (tablier)

NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DU BRÛLEUR EN ACIER INOXYDABLE



ATTENTION : débranche le tuyau de gaz du barbecue et dévisse la cartouche de gaz ou la bouteille de gaz avant de retirer le brûleur.

1. Desserre les verrous du brûleur.
2. Frotte le brûleur avec une brosse métallique pour éliminer les liquides brûlés et la rouille. Tu peux enlever les saletés extérieures tenaces à l'aide d'une spatule en métal.
3. Débouche les ouvertures de flamme obstruées avec une fine aiguille métallique (comme un trombone ou une aiguille à coudre). N'utilise jamais de cure-dents en bois. Ils peuvent se casser et bloquer l'ouverture.
4. Si, dans des cas exceptionnels, le tube Venturi (tube de mélange des gaz) est bouché, il doit être débouché avec une aiguille ou un cure-pipe.
5. Revisse les allumages sur le brûleur. Fais glisser délicatement le brûleur en acier inoxydable dans l'orifice du brûleur. Assure-toi que la pointe du gicleur s'enclenche dans le venturi.
6. Remets les vis dans les filetages de la boîte du brûleur.

ENTRETIEN DES GRILLES EN FONTE

Brosse les grilles en fonte après l'étape de brûlage. En règle générale, un nettoyage supplémentaire n'est pas nécessaire, mais il est conseillé de les regraisser.

Si la patine est endommagée et que les grilles en fonte commencent à rouiller, tu peux faire un nettoyage approfondi des grilles, enlever la rouille et faire chauffer les grilles en fonte comme décrit dans ces instructions. Si toutefois, tu constates la formation de rouille sur la grille en fonte, frotte les points de rouille avec de la paille de fer, jusqu'à l'éliminer complètement. Rince ensuite la fonte à l'eau claire ou légèrement savonneuse, avant de bien sécher et de répéter le processus de préparation avant utilisation. Si possible, entrepose les grilles en fonte dans un endroit sec en hiver.

ENTRETIEN RÉGULIER

Le barbecue doit être soigneusement nettoyé tous les 3 à 4 mois ou après une période prolongée de non-utilisation. Après chaque utilisation, laisse chauffer et vidange le bac de récupération des graisses et nettoie les grilles.

Vérifie toujours le venturi du brûleur, surtout après une période prolongée de non-utilisation. L'extrémité de chaque venturi est équipée d'une grille de protection contre les insectes et les araignées. Tu peux utiliser une brosse pour nettoyer la grille.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas	La cartouche de gaz	Connecte une nouvelle cartouche de gaz
	Détendeur défectueux	Faire vérifier le détendeur chez un revendeur spécialisé
	Corps étrangers dans le brûleur	Nettoyer le brûleur
	Corps étrangers dans le système d'allumage ou le tuyau	Nettoyer l'allumage et le tuyau
	Aucune étincelle	Allumage piézoélectrique faire remplacer
Petite flamme ou déflagration dans le brûleur (crépitement ou sifflement)	Gicleur défectueux (si le brûleur ne s'allume pas malgré les mesures précédentes)	Demander une pièce de rechange au service client
	Corps étrangers dans le brûleur	Nettoyer le brûleur et l'allumage
	Le brûleur n'est pas bien placé	Démonter le brûleur et le repositionner correctement

STOCKAGE DU BARBECUE À GAZ

- Range le barbecue à gaz dans une pièce sèche et à l'abri du gel. Ferme le couvercle du barbecue et couvre l'appareil pour le protéger de la saleté et des dommages.
- Une housse protège ton barbecue toute l'année contre les intempéries telles que la pluie, la grêle, la neige, le vent et le gel.

- Dévisse toujours la cartouche ou ferme le robinet de la bouteille de gaz et conserve-la hors de portée des enfants.
- Range les grilles en fonte dans ta maison/ton appartement pendant l'hiver pour éviter la formation de rouille.
- En ce qui concerne le stockage, merci également de respecter les instructions de la section CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

SERVICE CLIENT

En principe, nos produits sont soumis à une garantie légale de 2 ans. De plus, les réclamations ne peuvent être traitées que sur présentation de la preuve d'achat. Les pièces d'usure sont exclues de cette garantie en cas d'usure normale. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits et est donc variable.

Pour toute question concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos produits, merci de contacter notre service client :

Hotline gratuite pour l'Allemagne/l'Autriche : 0800 270 70 27

E-Mail : service@burnhard.de

Site Internet : www.burnhard.de

ÉLIMINATION DES DÉCHETS/PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos produits sont fabriqués selon des normes de qualité élevées et sont conçus pour une longue durée de vie. Un entretien et un nettoyage réguliers contribueront à prolonger leur durée d'utilisation. Si l'appareil est défectueux et irréparable, il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales.

Le produit et l'emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations locales. Si nécessaire, contacte l'entreprise locale de recyclage des déchets dont tu dépends pour plus d'informations.

IT AVVERTENZE DI SICUREZZA



Prima di utilizzare il dispositivo, è importante leggere attentamente e per intero le istruzioni per l'uso al fine di prevenire il rischio di incendio, ustioni o altre lesioni.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI



Il simbolo ivi indicato avverte circa i pericoli che potrebbero danneggiare il dispositivo o causare lesioni.

DESTINAZIONE D'USO

Questo barbecue a gas deve essere utilizzato esclusivamente all'aperto e in un luogo ben ventilato. Non utilizzare mai il barbecue all'interno di edifici, garage o in altri ambienti chiusi. Questo dispositivo non è destinato all'installazione in o su veicoli da diporto e/o imbarcazioni. Le parti sigillate dal produttore non devono essere alterate in alcun modo.



Pericoli generali

- Pericolo in caso di uso da parte di bambini e persone con ridotte capacità di utilizzo delle apparecchiature. Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con capacità fisiche limitate. Il dispositivo deve essere utilizzato esclusivamente da persone in grado di farne un uso sicuro.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono raggiungere una temperatura particolarmente elevata. Assicurati di tenere i bambini a debita distanza.
- Non apportare alcuna modifica all'apparecchio. Eventuali modifiche all'apparecchio possono causare incidenti nonché la decadenza del diritto alla garanzia.

DISIMBALLAGGIO DEL DISPOSITIVO



Pericolo per i bambini. Pericolo di morte per soffocamento o ingestione. Tieni il materiale di imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Provvedi immediatamente allo smaltimento. Tieni i componenti di piccole dimensioni fuori dalla loro portata.

ATTENZIONE: assicurati di assemblare correttamente il barbecue a gas attenendoti alle seguenti istruzioni. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare gravi lesioni fisiche e/o danni materiali. In caso di domande sul montaggio o sul funzionamento, contatta il nostro servizio clienti.

Prima di iniziare il montaggio, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive dalle singole parti. Verifica la completezza e/o le difettosità di tutti i componenti. Se un pezzo manca o è danneggiato, contattaci immediatamente.

Dopo il montaggio, controlla tutti i componenti, i raccordi a vite e le giunzioni.

COLLEGAMENTO DELL'IMPIANTO A GAS



Pericolo di incendio e di esplosione

- Questo barbecue a gas può essere messo in funzione solo con un riduttore di pressione. Il riduttore di pressione in dotazione è impostato correttamente per il funzionamento con gas liquido.
- Utilizza esclusivamente una miscela di gas propano/butano disponibile in commercio in cartucce EN417.
Usa solo cartucce avvitabili approvate con un massimo di 550 g di gas. La cartuccia a vite deve avere una filettatura compatibile con il tuo regolatore di gas

(filettatura UNEF 7/16 x 28). È pericoloso collegare altri tipi di cartucce di gas.

- Potrebbe essere necessario sostituire il tubo flessibile del gas, se i requisiti nazionali lo richiedono.
- Collegare il dispositivo seguendo le istruzioni fornite in questo manuale. Assicurati che il tubo del gas non sia piegato o danneggiato.
- Durante la sostituzione della cartuccia, assicurati che non vi siano fonti di ignizione, fiamme libere o simili nelle vicinanze.
- Per l'acquisto o il noleggio della cartuccia, è opportuno rivolgersi a un rivenditore specializzato.
- Il dispositivo deve essere collegato come descritto in questo manuale. Assicurati che il tubo del gas non sia piegato o danneggiato.
- Prima di utilizzare il barbecue, eseguire la procedura per la prova di tenuta descritta nel presente manuale d'uso (consultare la sezione COLLEGAMENTO DELLA CARTUCCIA). Esegui sempre un controllo di tenuta.
- Durante il controllo di tenuta, evita assolutamente di fumare. Non eseguire mai una prova di tenuta in presenza di fiamme libere.
- Appena avverti odore di gas, interrompi immediatamente l'alimentazione del gas ed esegui una prova di tenuta per verificare la presenza di eventuali perdite.

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA



Pericolo di incendio ed esplosione

- Utilizza il dispositivo solo all'aperto.
- Non spostare il dispositivo durante il funzionamento.
- Durante il funzionamento, tieni il dispositivo lontano da materiali infiammabili.
- Quando sostituisci la cartuccia del gas, assicurati che non vi siano materiali infiammabili, bambini o animali domestici nelle vicinanze.

- Un montaggio errato del barbecue può essere pericoloso. Segui attentamente le istruzioni di montaggio.
- Questo barbecue a gas non è destinato all'uso commerciale.
- Non utilizzare carbone, bricchetti o pietre laviche nel barbecue a gas. Il dispositivo non deve essere alimentato a gas naturale.
- Non fumare mai mentre maneggi l'impianto a gas. Non posizionare la cartuccia del gas vicino a fiamme libere.
- Assicurati che il barbecue a gas sia posizionato in un'area protetta dal vento.
- Tieni il barbecue lontano da umidità, schizzi d'acqua e cavi elettrici.
- Mantieni una distanza minima di 1,5 m da tutti i materiali infiammabili e di 7,5 m da tutti i liquidi infiammabili.
- Posiziona il barbecue a gas su una superficie piana, stabile e resistente al fuoco.
- Proteggi la cartuccia del gas dall'esposizione diretta ai raggi solari.
- Controlla il tubo e il regolatore di pressione prima di ogni utilizzo per verificare eventuali crepe o danni. Non utilizzare il barbecue a gas se il tubo o la cartuccia sono difettosi o presentano perdite.
- Controlla i bruciatori prima di ogni utilizzo per eventuali ostruzioni e rimuovile prima di accendere il barbecue.
- Non accendere la fiamma con una fiamma libera. Utilizza l'accensione piezoelettrica del rispettivo bruciatore.
- Per prevenire la fuoriuscita accidentale di gas, apri la valvola della cartuccia del gas solo quando il barbecue è in uso.
- Assicurati che le aperture di ventilazione della struttura non siano mai ostruite.
- Le superfici del barbecue a gas diventano molto calde durante il funzionamento. Avvisa le persone nelle vicinanze e tieni bambini e animali domestici lontano dal barbecue.
- Non chinarti mai sopra il barbecue aperto mentre lo accendi o lo utilizzi.

- Indossa sempre guanti protettivi quando il barbecue è in uso e la temperatura delle sue parti calde supera di 50 °C quella ambientale.
- Non lasciare mai il barbecue a gas incustodito durante il funzionamento.
- In caso di malfunzionamento o fuga di gas, svita immediatamente la cartuccia del gas.
- Prima di spostare il barbecue, spegnilo e svita la cartuccia.
- Dopo l'uso, se possibile, svita la cartuccia del gas.
- Il coperchio deve essere sempre aperto durante l'accensione dei bruciatori.

MANUTENZIONE DEL BARBECUE A GAS



Pericolo di incendio e di esplosione

- Lascia raffreddare il barbecue a gas prima di eseguire qualsiasi manutenzione.
- Assicurati che le manopole di alimentazione e controllo del gas siano in posizione "OFF" prima della pulizia.
- Le riparazioni e la manutenzione dell'impianto a gas devono essere effettuate esclusivamente da personale autorizzato. Non apportare modifiche al barbecue a gas o al regolatore di pressione.
- Sostituisci il regolatore di pressione e il tubo dopo un massimo di 10 anni, anche se non sono visibili danni esterni. Assicurati che il regolatore di pressione sia approvato per il gas utilizzato e regolato alla pressione di uscita corretta (vedi DATI TECNICI). Il nuovo tubo non deve essere più lungo di 1,5 metri.
- Effettua un'ispezione regolare dell'impianto a gas almeno una volta all'anno per individuare eventuali segni di usura, deterioramento o danni che potrebbero causare perdite di gas.

- Assicurati che il regolatore di pressione sia approvato per il gas utilizzato e impostato correttamente (vedi DATI TECNICI).
- Ogni nuovo regolatore e tubo deve essere conforme alle norme EN 16129, EN 16436-1 e alle normative nazionali.

MISURE IN CASO DI ODORE DI GAS

- Chiudi l'alimentazione del gas, spegni tutte le fiamme libere e apri il coperchio.
- Se l'odore di gas persiste, mantieni una distanza di sicurezza dall'apparecchio e contatta il tuo fornitore di gas o i vigili del fuoco.
- Esegui un test di rilevamento perdite come descritto in questo manuale.

MISURE ANTINCENDIO

- Metti in sicurezza le persone nelle vicinanze! Svita, se possibile, la cartuccia del gas. Raffredda la cartuccia con acqua, prestando attenzione alla tua sicurezza. È possibile una riaccensione spontanea ed esplosiva.
- In caso di incendio, i contenitori di gas pressurizzato pieni devono essere rimossi dall'area a rischio di incendio. Se ciò non è possibile, i contenitori devono essere raffreddati con acqua o altri mezzi idonei da una posizione protetta per evitare un surriscaldamento eccessivo.
- In caso di incendio di grasso, cerca di spegnere i bruciatori e chiudi il coperchio fino a quando il fuoco non si spegne.
- **ATTENZIONE: non tentare mai di spegnere un principio di incendio dovuto a un accumulo di olio o grasso con acqua.** Utilizza sempre i mezzi estinguenti idonei a tale scopo, come un estintore pressurizzato per oli e grassi e/o una coperta ignifuga. Se desideri ulteriori informazioni, rivolgiti a un rivenditore specializzato.

- Tieniti lontano dalla fonte dell'incendio e informa immediatamente i vigili del fuoco.

ISTRUZIONI PER IL TRASPORTO



Pericolo di incendio e di esplosione

- Trasporta la cartuccia del gas preferibilmente non in veicoli il cui vano di carico non è separato dall'abitacolo. Il conducente deve conoscere i potenziali pericoli del carico e sapere cosa fare in caso di incidente o emergenza.
- Trasporta la cartuccia del gas in modo che non possa danneggiarsi e sia protetta da cadute e spostamenti.

ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE



Pericolo di incendio e di esplosione

- Conserva la cartuccia del gas fuori dalla portata dei bambini.
- Tieni la cartuccia del gas lontana da gas ossidanti e altre sostanze comburenti.
- Il gas liquido fuoriuscito è più pesante dell'aria e si deposita al suolo. Non conservare la cartuccia del gas in casa, sotto il livello del suolo (ad esempio in cantina, in garage sotterranei, ecc.) o in luoghi non ventilati dove il gas potrebbe accumularsi.
- Proteggi la cartuccia del gas dalla luce solare diretta e da altre fonti di calore. Conservala a una temperatura inferiore a 50 °C in un luogo ben ventilato, ombreggiato e protetto dagli agenti atmosferici.
- Conserva la cartuccia del gas in posizione verticale e al sicuro da cadute.
- Non conservare cartucce di riserva, aggiuntive o non collegate sotto o vicino a barbecue a gas.

- Le istruzioni di conservazione si applicano anche alle cartucce di gas vuote, poiché contengono ancora una quantità residua di gas liquido.
- Non utilizzare cartucce di gas ammaccate, arrugginite o con valvole danneggiate.

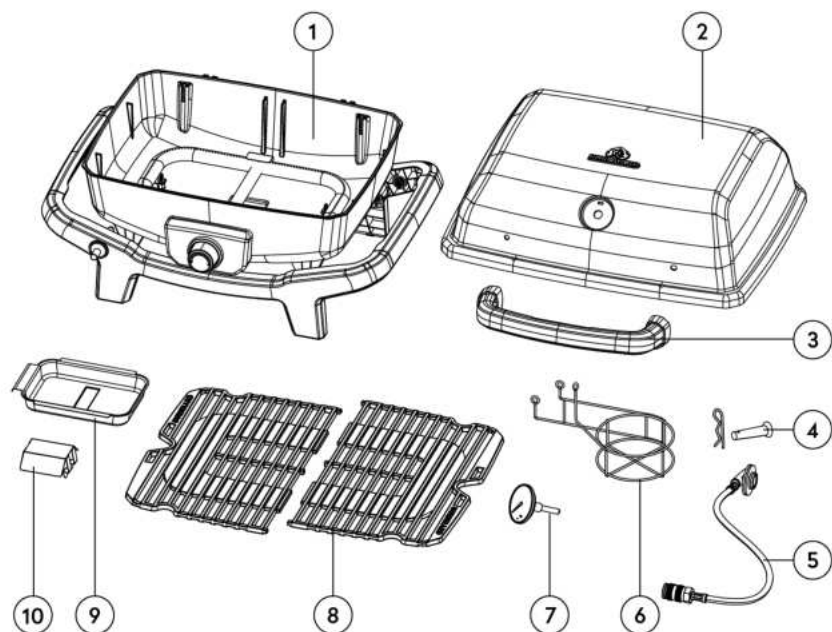
DATI TECNICI

Potenza:	3,6 kW
Dimensioni (L/P/A):	58,4 x 35,6 x 42,6 cm
Peso:	10,5 kg
Potenza allacciata (complessiva):	Butano 262 g/h e propano 257 g/h
Categoria di gas:	gas a pressione diretta
Tipo di gas:	Cartuccia a vite EN 417, miscela di butano e propano
Diametro dell'ugello del gas:	0,3 mm
Dotazione:	Barbecue a gas con griglie in ghisa inclusa
Accessori:	Tubo del gas con raccordo rapido e valvola a vite, coperchio

Con riserva di modifiche ed errori nelle caratteristiche delle apparecchiature, nella tecnologia, nei colori e nel design.

Questo dispositivo deve essere utilizzato con la cartuccia a miscela di propano/butano Coleman™ C300. Anche altre marche con una valvola a vite (7/16") e una miscela di gas composta dal 70 % di butano e dal 30 % di propano sono compatibili.

CONTENUTO DELLA FORNITURA/DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

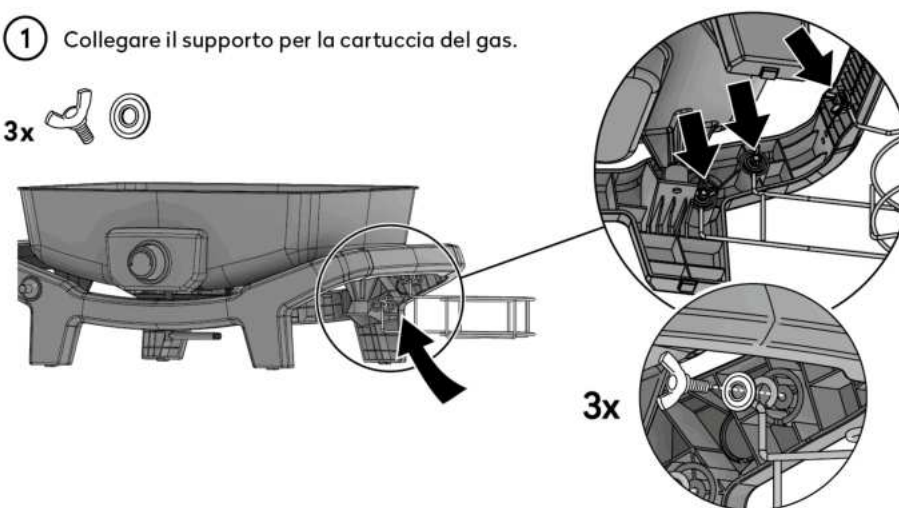


No.	Descrizione	Quantità
1	Camera di combustione con telaio incluso	1
2	Coperchio	1
3	Maniglia del coperchio con due distanziatori	1
4	Cerniere del coperchio	2
5	Tubo del gas con sistema a sgancio rapido e valvola per cartuccia	1
6	Supporto per cartuccia con 3 rondelle / 3 viti incluse	1
7	Termometro con vite ad alette	1
8	Griglia in ghisa	2
9	Vaschetta raccogligrasso	1
10	Coperchio di protezione contro le fuoriuscite d'olio	1
	Copertura per barbecue	1

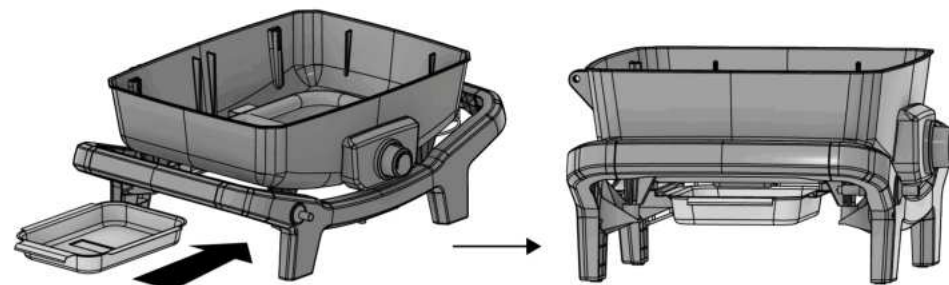
MONTAGGIO DEL BARBECUE A GAS

① Collegare il supporto per la cartuccia del gas.

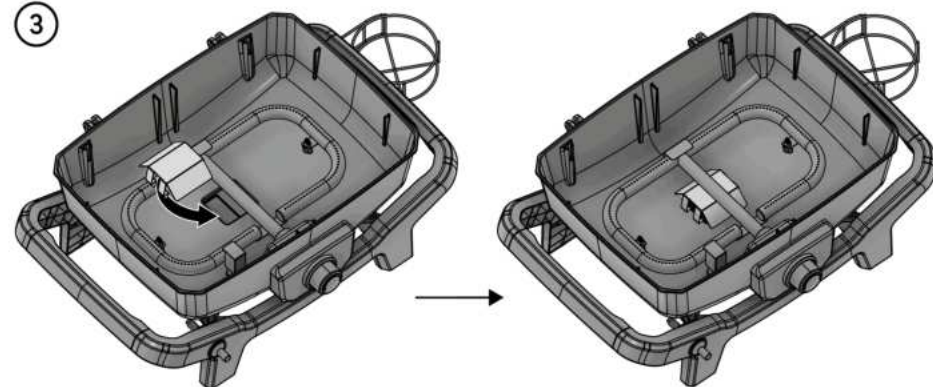
3x



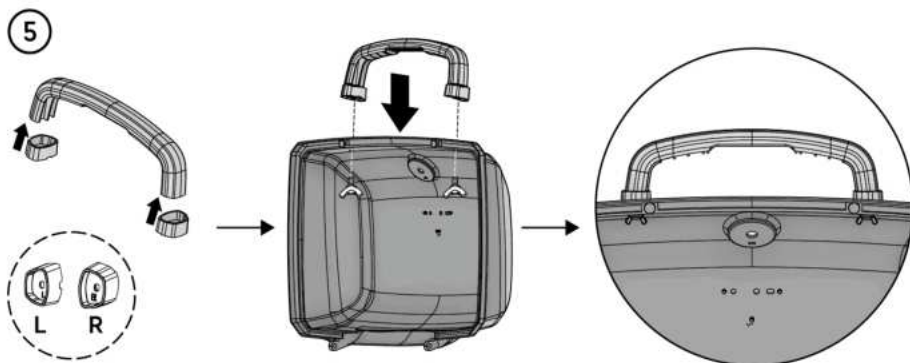
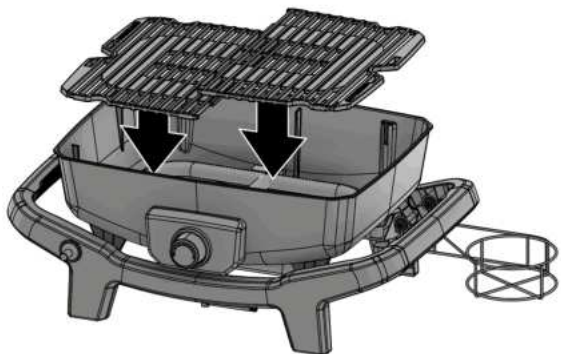
② Inserire la vaschetta raccogligrasso.



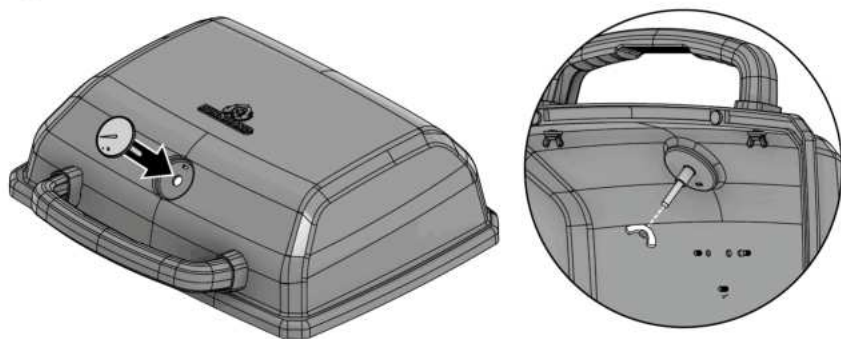
③



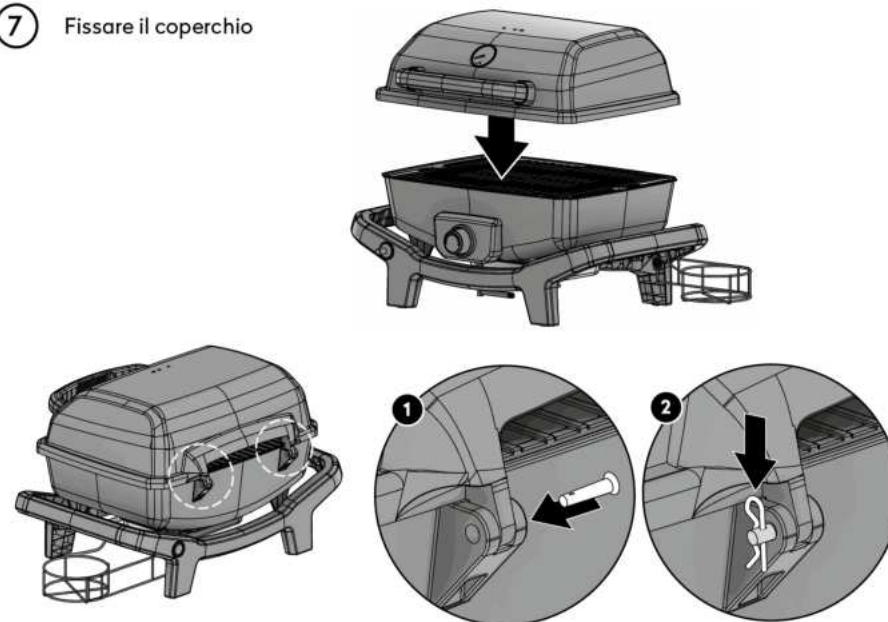
- ④ Inserire le griglie di cottura e la griglia scaldavivande. È possibile utilizzare le griglie su entrambi i lati. Il lato con le scanalature più ampie è adatto per la cottura di cibi teneri, come il pollo o il pesce.



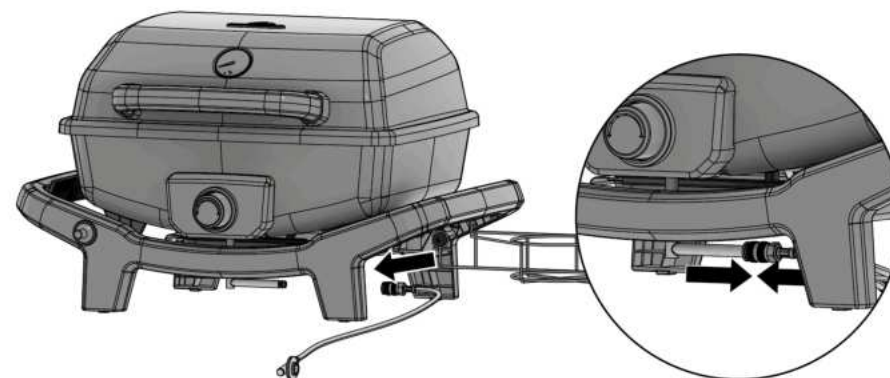
- ⑥ Avvitare saldamente il termometro.



- ⑦ Fissare il coperchio



- ⑧ Fissare la chiusura a sgancio rapido.

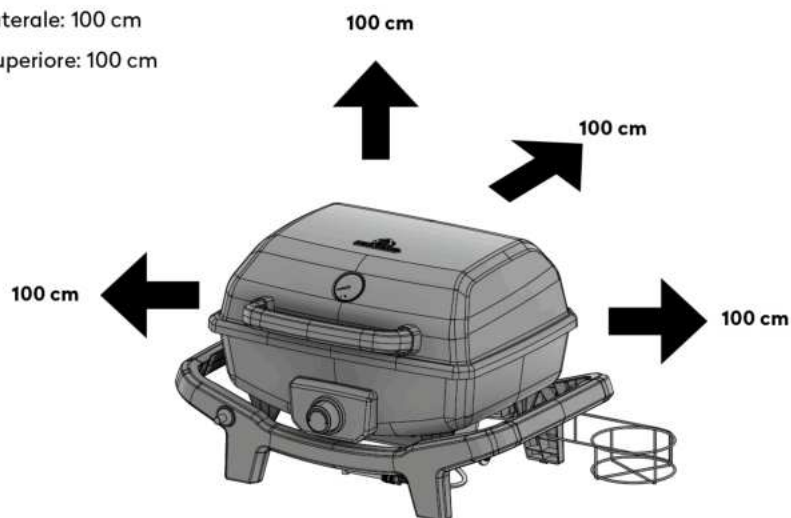


ATTENZIONE: il barbecue irradia calore. Non posizionare mai il barbecue in prossimità di vetrate, pareti, piante, ecc. La distanza minima da oggetti di qualsiasi tipo è:

Parte posteriore: 100 cm

Parte laterale: 100 cm

Parte superiore: 100 cm



COLLEGARE LA CARTUCCIA DEL GAS



Pericolo di incendio e di esplosione

I seguenti componenti sono inclusi nel contenuto della fornitura. Tali componenti sono conformi alle norme vigenti nel Paese in cui il barbecue viene consegnato: tubo del gas con chiusura rapida e valvola del gas per cartucce di gas.

1. **ATTENZIONE:** prima di procedere al montaggio, assicurarti che le valvole del gas siano completamente chiuse!
2. Posiziona la valvola del gas direttamente sulla cartuccia del gas e ruotala in senso antiorario. Serra a mano la valvola del gas. Una forza eccessiva può danneggiare la valvola della cartuccia e il meccanismo di erogazione del gas! Assicurarti che l'anello di tenuta sia intatto e correttamente posizionato.
3. Posiziona la cartuccia del gas collegata nell'apposito supporto sul lato destro del barbecue.

COLLEGARE LA CARTUCCIA DEL GAS

1. Assicurati che tutte le fiamme siano spente e che il regolatore sia completamente chiuso.
 2. Posizionare la valvola del gas direttamente sulla cartuccia del gas e ruotare in senso antiorario. Serrare la valvola del gas a mano. Una forza eccessiva può danneggiare la valvola a cartuccia e il tubo del gas! Assicurarsi che l'anello di tenuta sia intatto e correttamente inserito.
- Non rimuovere mai la cartuccia del gas mentre il barbecue è in funzione!
 - In caso di temperature inferiori a 10 °C, occorre utilizzare miscele di gas adatte alle temperature invernali, come quelle a base di propano, isobutano e butano oppure, in alternativa, a base di propano e isobutano. Un gas adatto all'utilizzo durante la stagione invernale può fluire meglio a basse temperature grazie a un'apposita miscela di gas e agli adeguamenti strutturali della cartuccia.



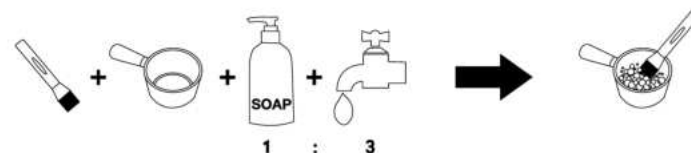
Pericolo di esplosione dovuto al danneggiamento del tubo flessibile del gas

ATTENZIONE: durante l'installazione del tubo del gas, assicurati che siano soddisfatti i seguenti requisiti:

- Il tubo del gas non deve entrare in contatto con superfici calde.
- Il tubo del gas non deve correre lungo spigoli e angoli vivi.
- Assicurati che non gocciolino liquidi caldi o grassi sul tubo del gas.
- Il tubo del gas non deve essere attorcigliato o piegato in nessun punto.

PROVA DI TENUTA

1. Spruzzare tutti i punti di tenuta con uno spray per il rilevamento delle perdite disponibile in commercio o con una spazzola con acqua saponata (rapporto: 1 parte di sapone per 3 parti di acqua).



2. Aprire la valvola della bombola del gas. In corrispondenza delle perdite appariranno piccole bolle. 3 Controllare la tenuta della valvola della cartuccia e ripetere la prova di tenuta.
3. Se le bolle continuano a comparire, svitare la cartuccia e rivolgersi a un rivenditore specializzato.

Ripeti il test dopo ogni cambio di cartuccia .

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

1. Spegni il barbecue non appena hai finito di grigliare.
2. Preriscalda il barbecue con il coperchio chiuso per soli 10-15 minuti (tranne che per il primo utilizzo).
3. Non è necessario preriscaldare il barbecue più a lungo di quanto indicato.



ATTENZIONE: prima di ogni utilizzo, controlla che i raccordi del gas non presentino rotture, crepe o segni di usura. In presenza di uno qualsiasi di questi segni, non usare il barbecue finché il difetto non è stato rimosso.

Quando sostituisci o sviti la cartuccia , assicurarti che non vi siano fonti di ignizione come candele, dispositivi elettrici o sigarette nelle vicinanze. Assicurati sempre che la bombola sia stata avvitata correttamente.

FUNZIONAMENTO DEL BARBECUE A GAS

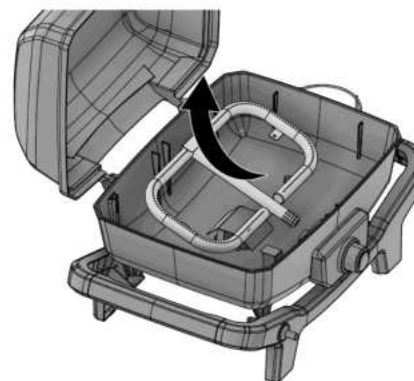
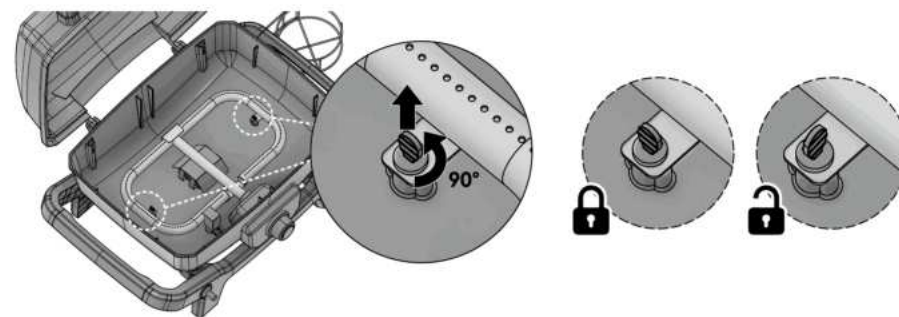
ATTENZIONE: non accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso.

Posiziona il barbecue esclusivamente su una superficie piana e ignifuga.

Prima di utilizzare il barbecue a gas per la prima volta, assicurati di pulire la superficie esterna del coperchio e le parti esterne del braciere con un panno umido. In questo modo, puoi evitare che eventuali residui di produzione ancora presenti vengano bruciati.

ATTENZIONE: prima di usare il barbecue a gas, assicurati che il bruciatore sia correttamente montato sul rispettivo ugello. Qualora non fosse posizionato correttamente, ruota di 90° i blocchi del bruciatore, rimuovi il bruciatore

e riposizionalo sugli ugelli. Una volta riposizionato, blocca nuovamente il bruciatore.



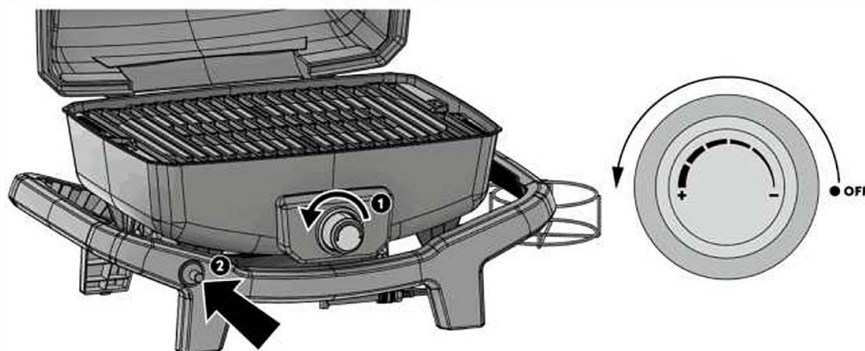
Prima di utilizzarlo per la prima volta, lasciare bruciare il barbecue per 45 minuti senza alcun alimento da grigliare. In questo modo si eliminano i residui di conservazione. Se avverti un leggero odore, non preoccuparti. È innocuo. Assicurati che il barbecue sia sufficientemente ventilato. Quindi strofina le griglie con una spazzola per griglie in acciaio inossidabile.

Il colore all'interno del barbecue a gas potrebbe variare leggermente. Si tratta di una reazione del tutto normale.

ACCENSIONE DEL BARBECUE A GAS

1. Aprire il coperchio del grill.
2. Chiudere completamente il regolatore ruotandolo manualmente in senso orario.

3. Avvitare la cartuccia sulla valvola della cartuccia del gas.
4. Una volta avvitata la cartuccia del gas, il gas fluirà automaticamente nel tubo del gas fino a riempirlo. Eseguire una prova di tenuta con uno spray per il rilevamento delle perdite o con acqua saponata.
5. Aprire il regolatore ruotandolo in senso antiorario fino all'arresto e premere il pulsante di accensione sul lato destro del telaio del barbecue in modo che il bruciatore si accenda. Se il bruciatore non si accende al primo colpo, premere il pulsante di accensione altre 3 o 4 volte.



6. **ATTENZIONE:** Se il bruciatore non si accende nemmeno dopo vari tentativi, ruotare il comando in senso orario fino all'arresto. Attendere 5 minuti e ricominciare dal punto 4.
7. Regola il calore ruotando la manopola di controllo.

PRECONDIZIONAMENTO DELLE GRIGLIE IN GHISA

Puoi procedere con il precondizionamento delle griglie in ghisa nello stesso passaggio. Le griglie in ghisa del barbecue a gas sono smaltate. Questo strato protegge dalla formazione di ruggine e fa sì che gli alimenti non si attacchino alla griglia. Nonostante questo strato protettivo, le griglie possono assorbire e rilasciare grasso e umidità. È quindi consigliabile precondizionare anche questo tipo di griglie. L'operazione di precondizionamento delle griglie in ghisa può essere eseguita in 3 semplici passaggi:

1. Pulire le griglie in ghisa con acqua leggermente saponata, lavarle bene e

asciugarle.

2. Ungere completamente le griglie di cottura Utilizzare un olio o un grasso raffinato con un punto di fumo elevato. **ATTENZIONE:** non utilizzare mai olio di oliva o prodotti a base di siero di latte, poiché sviluppano un aroma amaro quando bruciano, hanno un odore sgradevole e generano molto fumo.
3. Posiziona le griglie sul barbecue e impostare il bruciatore su "+". Lasciarli accesi per 45 minuti con il coperchio chiuso. In questo modo il grasso si imprime in modo permanente nella ghisa, formando una patina protettiva.

Avviso: se la patina risulta danneggiata, è necessario effettuare nuovamente il precondizionamento delle griglie in ghisa al fine di creare una nuova patina. A tale scopo, segui nuovamente i passaggi da 1 a 3.

SPEGNERE IL BARBECUE

1. Per spegnere il barbecue a gas, ruota il regolatore in senso orario fino in fondo.
2. Svitare la cartuccia del gas dalla valvola non appena si smette di grigliare.

PULIZIA DEL BARBECUE A GAS



Pericolo di incendio e di esplosione

- Non utilizzare detergenti infiammabili.
- Prima procedere alla pulizia del barbecue a gas, rimuovi la cartuccia.
- Prima di procedere, attendi che il barbecue si raffreddi completamente.
- Assicurati di pulire il barbecue dopo ogni utilizzo.

PULIZIA DOPO OGNI UTILIZZO

Per assicurarti che il tuo barbecue sia pronto per il prossimo utilizzo, è consigliabile precondizionarlo a vuoto (senza cibo) dopo ogni uso. Tale tecnica consente di sciogliere qualsiasi residuo di grasso sulle griglie agevolandone la successiva rimozione con una spazzola.

1. Chiudi il coperchio e ruota il regolatore in senso antiorario fino alla massima

impostazione.

2. Lascia bruciare il barbecue per 15-30 minuti fino a quando la griglia di cottura non emette più fumo.
3. Spegnerlo sul regolatore e svitare la cartuccia del gas.
4. Apri lentamente il barbecue (presta attenzione a eventuali fuoriuscite di calore) e pulisci le griglie di cottura utilizzando una spazzola in acciaio inossidabile specifica per griglie.

AVVISO: le spazzole in ottone sono molto morbide e quindi poco adatte per le griglie in ghisa e in acciaio inossidabile. Inoltre, potrebbero logorarsi favorendo la formazione di ruggine.

Quando il barbecue si sarà raffreddato completamente, svuota e pulisci la vaschetta raccogligrassi.

PULIZIA APPROFONDATA

- Lascia raffreddare completamente il barbecue prima di procedere alla pulizia
- Estrai la vaschetta raccogligrassi e smaltisci il grasso colato secondo le norme vigenti in materia di tutela ambientale.
- Rimuovi il bruciatore e smonta il coperchio del barbecue.
- Pulisci le parti in alluminio pressofuso (camera di combustione e coperchio del barbecue) rimuovendo lo sporco grossolano con un raschietto.
- Applica un detergente adatto alla pulizia della camera di combustione (detergente per barbecue o detersivo per piatti) nella parte interna del barbecue e lascialo agire per il tempo specificato dal produttore. **ATTENZIONE:** per evitare spiacevoli effetti indesiderati tra cui perdita di colore e danneggiamento del materiale di rivestimento, non superare il tempo di posa consigliato.
- Quindi pulisci accuratamente il barbecue con acqua per rimuovere eventuali residui di detergente. Dopodiché lascia asciugare completamente il barbecue.
- Assicurati di rimuovere i residui di cibo dai bruciatori con una spazzola specifica.
- Nel caso eccezionale in cui uno degli ugelli dovesse ostruirsi, dovrai utilizzare uno specifico ago per ugelli al fine di liberarlo.
- Qualora, in casi eccezionali, il tubo Venturi (tubo di miscelazione del gas) fosse ostruito, sarà necessario pulirlo con un ago o uno scovolino per tubi.

- Rimonta il bruciatore e il coperchio del barbecue attenendoti a queste istruzioni.
- Pulisci le parti esterne e in plastica del barbecue utilizzando un panno di cotone morbido, acqua tiepida e un detergente delicato.

ATTENZIONE: non utilizzare un panno in microfibra per pulire le superfici esterne, poiché tale materiale potrebbe causare la formazione di graffi.

Attrezzatura consigliata: spazzola per barbecue in acciaio inox, panno di cotone morbido (non in microfibra), spugna, raschietto in legno, secchio, detergente specifico per barbecue (per l'interno), detersivo delicato per stoviglie, se necessario, spugna abrasiva (spugnetta metallica per pentole) / paglietta in filo d'acciaio, occhiali protettivi, guanti monouso, protezione dagli schizzi (grembiule).

PULIZIA E SOSTITUZIONE DEL BRUCIATORE IN ACCIAIO INOSSIDABILE



ATTENZIONE: Staccare il tubo del gas dal barbecue e svitare la cartuccia del gas prima di rimuovere il bruciatore.

1. Allentare i blocchi del bruciatore.
2. Pulire il bruciatore con una spazzola metallica e rimuovere i liquidi bruciati e la ruggine. Lo sporco esterno più ostinato può essere rimosso con una spatola metallica.
3. Rimuovere le aperture della fiamma bloccate con un ago metallico sottile (ad es. una graffetta o un ago da cucito). Non utilizzare mai stuzzicadenti di legno. Questi possono rompersi e bloccare l'apertura.
4. Se, in casi eccezionali, il tubo venturi (tubo di miscelazione del gas) è ostruito, rimuoverlo con un ago o uno scovolino.
5. Riavvitare le accensioni sul bruciatore. Spingere con cautela il bruciatore in acciaio inox sulla valvola del bruciatore. Assicurarsi che la punta dell'ugello si inserisca nel tubo di Venturi.
6. Fissare nuovamente le viti nelle filettature della scatola del bruciatore.

CURA DELLE GRIGLIE IN GHISA

Spazzola le griglie di cottura in ghisa dopo aver terminato il processo di precondizionamento. Di solito non richiedono ulteriori cure, ma è consigliabile ungerle di nuovo.

Se la patina è danneggiata e le griglie di cottura in ghisa iniziano ad arrugginarsi, puoi pulirle a fondo, rimuovere la ruggine ed eseguire nuovamente l'operazione di precondizionamento come descritto in questo manuale. Se le griglie presentano segni di ruggine superficiale, strofina le superfici arrugginite con della lana d'acciaio fino a eliminare completamente la ruggine. Quindi lavale con acqua o una soluzione di sapone delicato, asciuga bene e ripeti il processo di precondizionamento.

In inverno, se possibile, conserva le griglie in ghisa in un luogo asciutto.

MANUTENZIONE ORDINARIA

La pulizia generale di tutto il barbecue deve essere effettuata ogni 3-4 mesi o dopo lunghi periodi di inattività. La pulizia delle griglie e lo svuotamento della vaschetta raccogligrassa devono essere effettuati al termine di ogni sessione di grigliata.

Controlla, soprattutto dopo lunghi periodi di inattività, il tubo Venturi all'estremità dei bruciatori. È dotato infatti di una griglia protettiva per insetti e ragni. Pulisci la griglia con un pennello.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il bruciatore non si accende	La cartuccia è vuota	Collegare la nuova cartuccia
	Riduttore di pressione difettoso	Far controllare il riduttore di pressione in un negozio specializzato
	Corpi estranei nel bruciatore	Pulire il bruciatore
	Corpi estranei nel sistema di accensione o nel tubo flessibile	Pulire il sistema di accensione e il tubo flessibile
	Nessuna scintilla di accensione	Pulire il meccanismo di accensione
Fiamma ridotta o deflagrazione nel bruciatore (scoppietto o un sibilo)	Ugello difettoso (se il bruciatore non si accende nonostante le misure precedenti)	Rivolgersi all'assistenza clienti per richiedere una sostituzione
	Corpi estranei nel bruciatore	Pulire il bruciatore e il sistema di accensione
	Il bruciatore non è posizionato correttamente	Smontare e rimontare il bruciatore

CONSERVAZIONE DEL BARBECUE A GAS

- Conserva il barbecue a gas in un luogo asciutto e al riparo dal gelo. Chiudi il coperchio del barbecue e copri il dispositivo per proteggerlo da sporco e danni.
- Il telo di copertura protegge il barbecue durante tutto l'anno da agenti atmosferici come pioggia, grandine, neve, vento e gelo.
- Svita sempre la cartuccia o chiudi la valvola della bombola del gas e conservale fuori dalla portata dei bambini.

- Durante la stagione invernale conserva le griglie in ghisa in casa per evitare la formazione di ruggine.
- Segui le indicazioni sulla conservazione riportate nella sezione ISTRUZIONI DI SICUREZZA.

SERVIZIO CLIENTI

In linea di principio, i nostri prodotti sono soggetti all'obbligo di garanzia legale per una durata di 2 anni. Ulteriori rivendicazioni possono essere elaborate solo su presentazione della ricevuta di acquisto. Le parti soggette a usura escludono il diritto alla garanzia in caso di normale usura. Il ciclo di vita dell'apparecchio dipende dal rispettivo trattamento e utilizzo dei prodotti ed è pertanto variabile.

In caso di domande sul funzionamento o sulle funzionalità dei nostri articoli, puoi contattare il nostro servizio di assistenza clienti:

Numero verde per la Germania / Austria: 0800 270 70 27

E-Mail: service@burnhard.com

Internet: www.burnhard.com

SMALTIMENTO/PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



I nostri prodotti sono realizzati nel rispetto di elevati standard di qualità e sono progettati per durare a lungo. La manutenzione e la cura regolari contribuiranno a prolungare il ciclo di vita del dispositivo. Qualora il dispositivo fosse difettoso e non possa essere più riparato, evita di smaltirlo insieme ai normali rifiuti domestici.

Il prodotto e l'imballaggio devono essere smaltiti in conformità con le normative locali. Se necessario, contatta l'azienda locale incaricata dello smaltimento dei rifiuti e richiedi maggiori informazioni al riguardo.

ES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



Lee atentamente el manual de instrucciones por completo antes de utilizar el aparato para minimizar el riesgo de incendio, quemaduras u otras lesiones.

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de peligros que pueden dañar el dispositivo o causar lesiones.

USO PREVISTO

Esta parrilla de gas solo se puede utilizar al aire libre y en un lugar con buena ventilación. No utilices nunca la parrilla dentro de un edificio, garaje u otro recinto cerrado. Este dispositivo no está diseñado para su instalación en vehículos recreativos o embarcaciones. Las piezas precintadas por el fabricante no podrán modificarse.



Peligros generales

- Peligro para niños y personas con capacidad limitada para manejar dispositivos. Este producto no está diseñado para ser utilizado por niños o personas con capacidad limitada para operar dispositivos. Solo puede ser utilizado por personas que sean capaces de manejar el dispositivo de manera segura.
- **PELIGRO:** Las partes accesibles pueden alcanzar una temperatura elevada. Mantén este aparato alejado de los niños.
- No realices ningún cambio en el dispositivo. Cualquier cambio en el dispositivo puede provocar accidentes y la pérdida del derecho de garantía.

DESEMBALAJE DEL DISPOSITIVO



Peligro para niños. Peligro de muerte por asfixia/ atragantamiento. Mantén el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Deséchalo inmediatamente. Mantén también las piezas pequeñas fuera de su alcance.

PRECAUCIÓN: Es importante ensamblar la parrilla de gas correctamente, siguiendo las instrucciones que se indican a continuación. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar lesiones físicas graves o daños materiales. Si tienes alguna pregunta sobre el montaje o el funcionamiento, contacta con nuestro servicio de atención al cliente.

Antes de comenzar el montaje, retira todos los materiales de embalaje y las películas protectoras de cada pieza. Comprueba que todas las piezas estén completas y no tengan defectos. Si falta una pieza o alguna está dañada, contacta con nosotros de inmediato.

Después del montaje, verifica todos los componentes, tornillos y conexiones.

CONECTAR EL SISTEMA DE GAS



Peligro de incendio y explosión

- Esta parrilla de gas solo debe utilizarse con un reductor de presión. El reductor de presión incluido viene preparado de fábrica para funcionar con gas líquido.
- Utiliza únicamente una mezcla de gas propano/butano disponible comercialmente en cartuchos de gas EN417. Usa solo cartuchos de gas de rosca aprobados con un máximo de 550 g de llenado de gas. El cartucho de rosca debe tener una rosca compatible con tu regulador de gas

(rosca UNEF 7/16 x 28). Es peligroso conectar otros tipos de cartuchos de gas.

- Es posible que haya que cambiar la manguera de gas en función de los requisitos del país.
- Conecta el aparato tal y como se describe en este manual. Asegúrate de que la manguera de gas no esté doblada ni roce.
- Asegúrate de que no haya fuentes de ignición, fuego abierto u otros elementos similares cerca al cambiar el cartucho de gas.
- Busca asesoramiento en una tienda especializada al comprar o alquilar el cartucho de gas.
- El aparato debe conectarse tal y como se describe en este manual. Asegúrate de que la manguera de gas no esté doblada ni roce.
- Realiza el procedimiento de prueba de fugas descrito en este manual de usuario (ver sección CONEXIÓN DEL CARTUCHO DE GAS) antes de usar la parrilla. Siempre realiza una prueba de estanqueidad.
- Durante la prueba de estanqueidad, no fumes. Nunca realices la prueba de estanqueidad con una llama abierta.
- Si percibes olor a gas, corta el suministro de gas de inmediato y realiza una prueba de fugas antes de continuar.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD



Peligro de incendio y explosión

- Utiliza el aparato únicamente al aire libre.
- No muevas el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Mantén el aparato alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Al cambiar el cartucho de gas, asegúrate de que no haya materiales inflamables, niños o mascotas cerca.
- El montaje incorrecto de la parrilla puede ser peligroso. Sigue

exactamente las instrucciones de montaje.

- Esta parrilla de gas no está diseñada para uso comercial.
- No utilices carbón, briquetas ni piedras de lava en la parrilla de gas. El aparato no debe funcionar con gas natural.
- Nunca fumes mientras manipulas el sistema de gas. No coloques el cartucho de gas cerca de fuego abierto.
- Asegúrate de que la parrilla de gas esté protegida del viento.
- Mantén la parrilla alejada de humedad, salpicaduras de agua, cables eléctricos, etc.
- Mantén una distancia mínima de 1,5 m entre la parrilla y cualquier material inflamable, y de 7,5 m respecto a líquidos inflamables.
- Coloca la parrilla de gas sobre una superficie nivelada, estable y resistente al fuego.
- Protege el cartucho de gas de la exposición directa al sol.
- Inspecciona la manguera y el regulador de presión antes de cada uso para detectar grietas o daños. No uses la parrilla de gas si la manguera o el cartucho están defectuosos o tienen fugas.
- Revisa los quemadores antes de cada uso para asegurarte de que no estén sucios y límpialos antes de encender la parrilla.
- No enciendas la llama de gas con una llama abierta. Usa el encendido piezoeléctrico del quemador correspondiente.
- Para evitar la salida accidental de gas, la válvula del cartucho debe abrirse solo mientras la parrilla esté en uso.
- Asegúrate de que las aberturas de ventilación de la carcasa no estén bloqueadas bajo ninguna circunstancia.
- Las superficies de la parrilla de gas se calientan mucho durante el uso. Advierte a las personas cercanas y mantén a los niños y mascotas alejados de la parrilla.
- Nunca te inclines sobre la parrilla abierta al encenderla o al usarla.
- Usa siempre guantes de protección cuando la parrilla de gas esté en funcionamiento y las partes calientes superen la temperatura ambiente en 50 °C.
- Nunca dejes la parrilla de gas sin supervisión mientras esté en

uso.

- Si ocurre un fallo o una fuga de gas, retira el cartucho de gas.
- Antes de mover la parrilla a otro lugar, apágala y retira el cartucho de gas.
- Después de usar la parrilla, retira el cartucho de gas si es posible.
- La tapa debe estar abierta al encender los quemadores.

REPARAR LA PARRILLA DE GAS



Peligro de incendio y explosión

- Deja que tu parrilla de gas se enfríe completamente antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Antes de limpiar, asegúrate de que el suministro de gas y los botones de control estén en la posición "OFF".
- Las reparaciones y el mantenimiento del sistema de gas deben ser realizados únicamente por personal técnico autorizado. No realices modificaciones en la parrilla de gas ni en el regulador de presión.
- Sustituye el regulador de presión y la manguera como máximo cada 10 años, incluso si no presentan daños visibles. Asegúrate de que el regulador de presión esté aprobado para el gas utilizado y ajustado a la presión de salida correcta (consulta DATOS TÉCNICOS). La manguera nueva no debe superar los 1,5 metros de longitud.
- Se debe realizar una inspección rutinaria del sistema de gas al menos una vez al año para identificar posibles desgastes, deterioros o daños que puedan provocar fugas de gas. Asegúrate de que el regulador de presión esté aprobado para el gas utilizado y ajustado a la presión de salida correcta (consulta DATOS TÉCNICOS).
- Todo regulador de presión y manguera nuevos deben cumplir con las normativas EN 16129, EN 16436-1 y las regulaciones nacionales correspondientes

MEDIDAS EN CASO DE DETECTAR OLOR A GAS

- Cierra el suministro de gas, apaga todas las llamas abiertas y abre la tapa.
- Si el olor a gas persiste, mantén una distancia segura del aparato e informa a tu proveedor de gas o a los bomberos.
- Realiza una prueba de fugas según lo descrito en este manual.

MEDIDAS CONTRA INCENDIOS

- ¡Pon a salvo a las personas cercanas! Si es posible, desenrosca el cartucho de gas. Enfría el cartucho con agua, cuidando tu seguridad. Es posible un reencendido espontáneo y explosivo.
- En caso de incendio, los recipientes de gas a presión llenos deben retirarse de la zona de peligro. Si no es posible, deben enfriarse mediante rociado con agua u otros medios adecuados desde una posición protegida para evitar un sobrecalentamiento excesivo.
- Si se produce un incendio de grasa, intenta apagar los quemadores y cierra la tapa hasta que el fuego se extinga.
- **PRECAUCIÓN:** Nunca intentes apagar un incendio de aceite o grasa con agua. Utiliza siempre los agentes extintores previstos para este fin, como extintores de grasa o mantas ignífugas. Consulta a un distribuidor especializado para obtener más información al respecto.
- Mantente alejado del foco del incendio e informa a los bomberos de inmediato.

RECOMENDACIONES DE TRANSPORTE



Peligro de incendio y explosión

- Evita transportar el cartucho de gas en vehículos cuyo compartimento de carga no esté separado de la cabina

del conductor. El conductor debe estar informado sobre los posibles peligros de la carga y saber qué hacer en caso de accidente o emergencia.

- Transporta el cartucho de gas de manera que no se dañe y esté asegurado contra caídas y deslizamientos.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO



Peligro de incendio y explosión

- Guarda el cartucho de gas fuera del alcance de los niños.
- Mantén el cartucho de gas alejado de gases oxidantes y otras sustancias comburentes.
- El gas licuado que se escapa es más pesado que el aire y desciende al suelo. No almacenes el cartucho de gas dentro de la casa, por debajo del nivel del suelo (por ejemplo, en sótanos, garajes subterráneos, etc.) o en lugares sin ventilación donde el gas podría acumularse.
- Protege el cartucho de gas de la luz solar directa y otras fuentes de calor. Almacena el cartucho a menos de 50 °C en un lugar bien ventilado, sombreado y protegido contra las inclemencias del tiempo.
- Almacena el cartucho de gas en posición vertical y asegurado contra caídas.
- No almacenes cartuchos de gas de reserva, adicionales o desconectados debajo o cerca de las parrillas de gas.
- Las recomendaciones de almacenamiento también aplican a los cartuchos de gas vacíos, ya que todavía contienen restos de gas licuado.
- No utilices cartuchos de gas abollados, oxidados o con una válvula dañada.

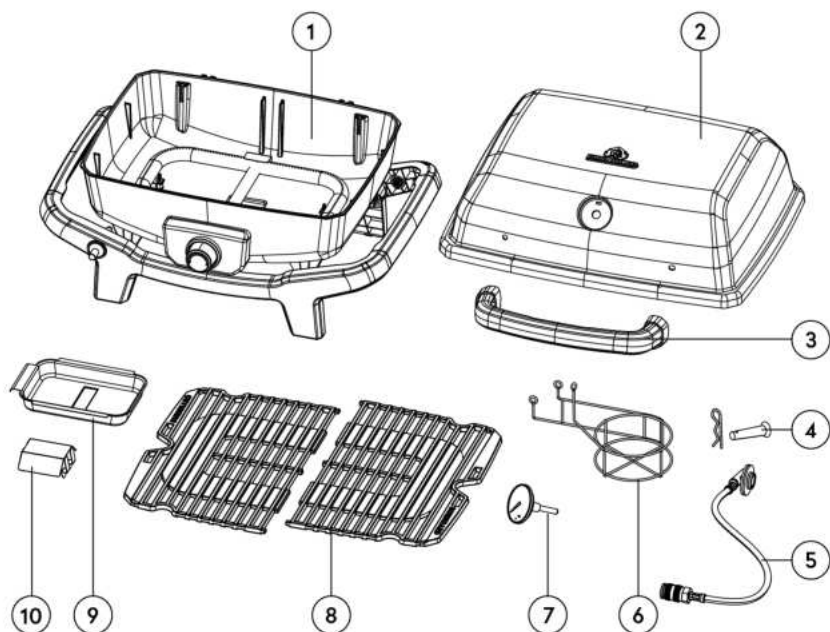
DATOS TÉCNICOS

Rendimiento:	3,6 kW
Dimensiones (An/Pr/Al):	58,4 x 35,6 x 42,6 cm
Peso:	10,5 kg
Carga conectada (total):	Butano 262 g/h y propano 257 g/h
Categoría de gas:	Presión de gas directa
Tipo de gas:	Cartucho de rosca EN 417, mezcla de butano y propano
Boquilla de gas (Ø):	0,3 mm
Equipo:	Parrilla de gas con rejillas de hierro fundido incluidas
Accesorios:	Manguera de gas con acoplamiento rápido y válvula de rosca, funda de protección

Sujeto a cambios y errores en las características de los equipos, la tecnología, los colores y el diseño.

Este dispositivo debe utilizarse con el cartucho de mezcla de propano/ butano Coleman™ C300. También se pueden usar otras marcas con válvula de rosca (7/16") que contengan una mezcla de gas del 70 % de butano y 30 % de propano.

CONTENIDO DE LA ENTREGA/DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

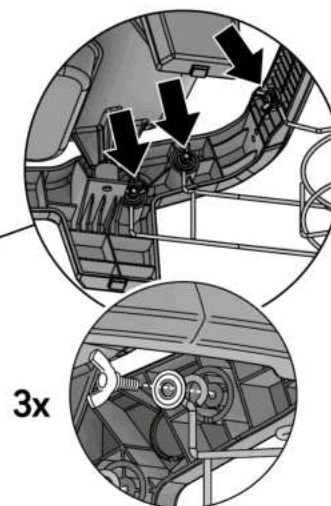
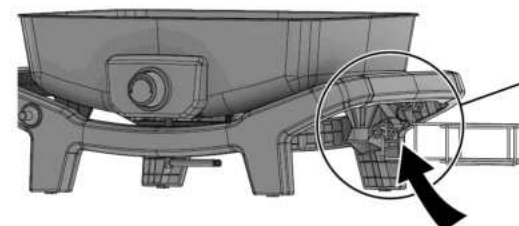


Nº	Descripción	Cantidad
1	Cámara de combustión con marco incluido	1
2	Tapa	1
3	Asa de la tapa con dos espaciadores	1
4	Bisagras de la tapa	2
5	Manguera de gas con cierre rápido y válvula de cartucho	1
6	Soporte para cartuchos con 3 arandelas y 3 tornillos	1
7	Termómetro con tornillo de mariposa	1
8	Rejilla de hierro fundido	2
9	Bandeja de goteo	1
10	Tapa protectora para la salida de aceite	1
	Funda para barbacoa	1

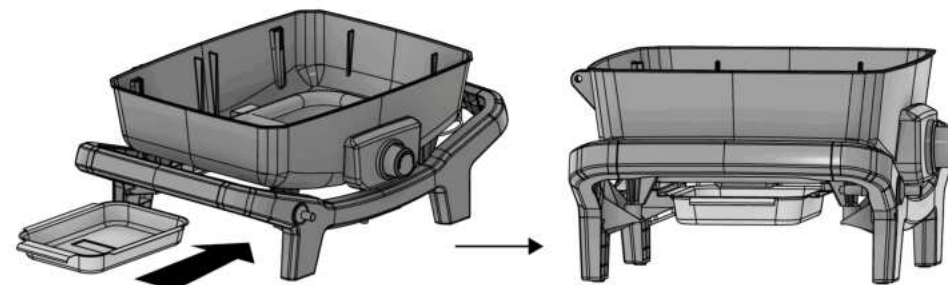
MONTAJE DE LA PARRILLA DE GAS

① Coloca el soporte del cartucho de gas.

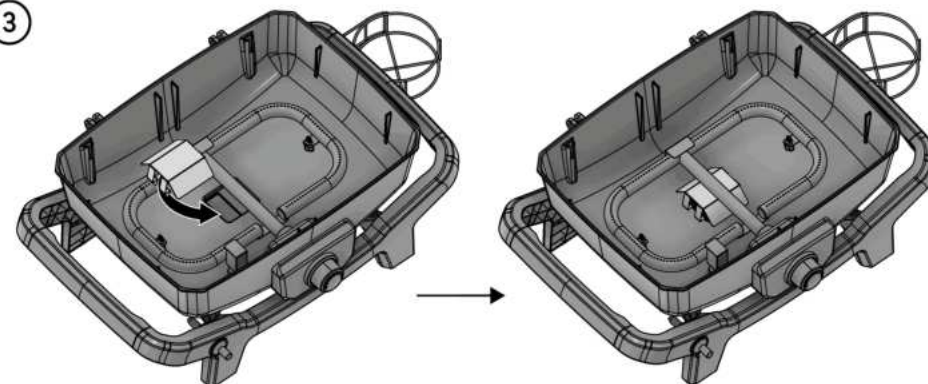
3x



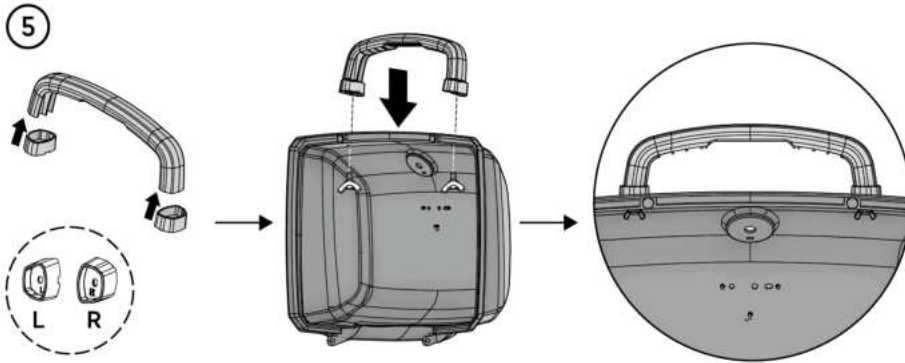
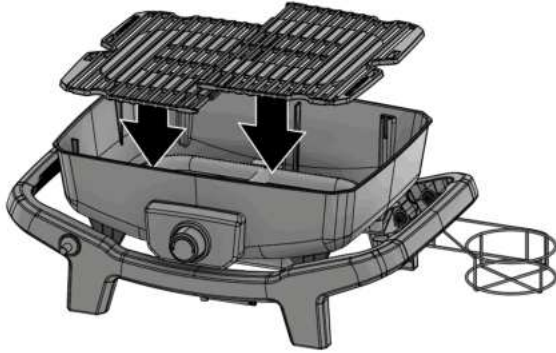
② Coloca el soporte del cartucho de gas.



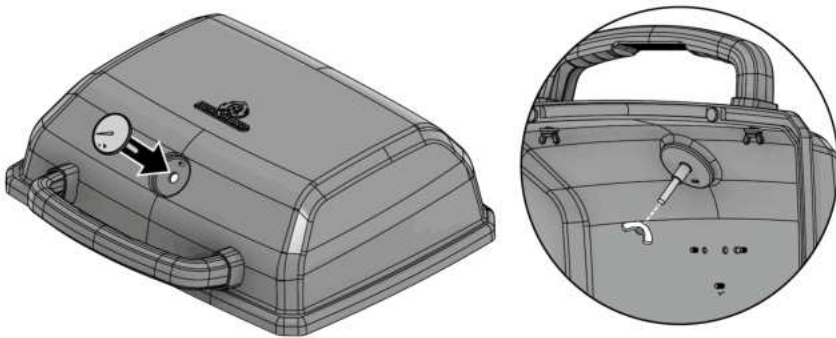
③



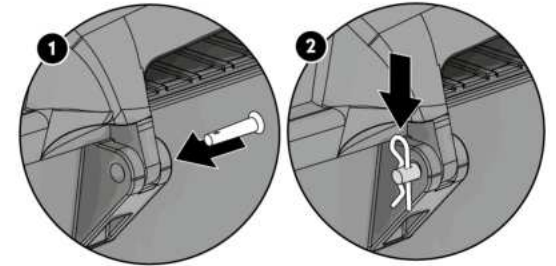
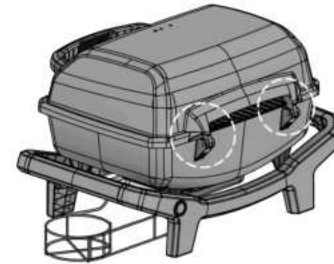
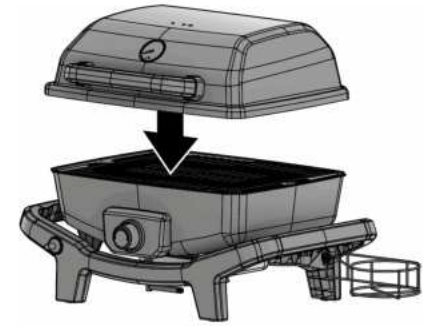
- 4 Coloca las rejillas de la parrilla y la rejilla para calentar. Puedes utilizar las rejillas de la parrilla por ambos lados. El lado con las tiras de parrilla más anchas es adecuado para cocinar alimentos delicados, como pollo o pescado.



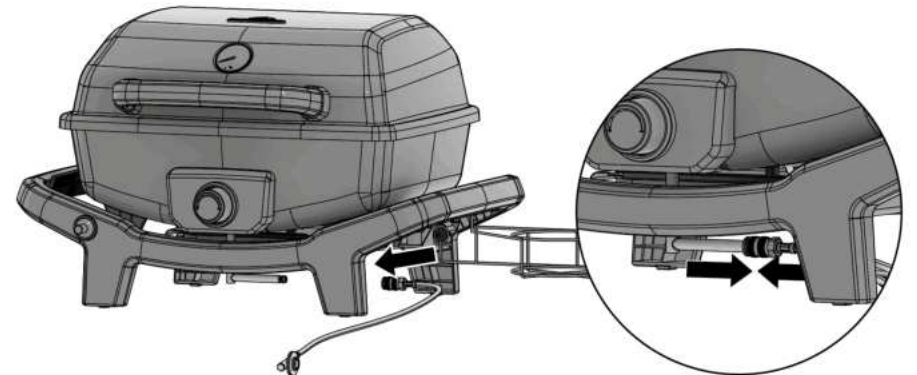
- 6 Atornilla bien el termómetro.



- 7 Coloca la tapa.

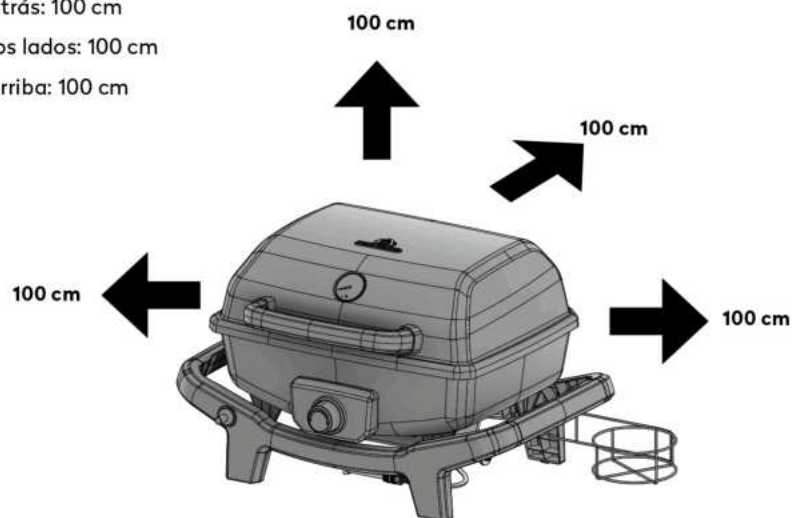


- 8 Instala el cierre rápido.



PELIGRO: La parrilla emite calor. No coloques nunca la parrilla directamente junto a fachadas de cristal, paredes, plantas, etc. La distancia mínima a objetos de cualquier tipo es:

Hacia atrás: 100 cm
Hacia los lados: 100 cm
Hacia arriba: 100 cm



CÓMO CONECTAR EL CARTUCHO DE GAS



Peligro de incendio y explosión

Las siguientes piezas están incluidas en la entrega. Se ajustan a la norma vigente en el país en el que se entrega la parrilla: manguera de gas con cierre rápido y válvula para cartuchos de gas.

1. **ATENCIÓN:** ¡Antes del montaje, asegúrate de que las válvulas de gas estén completamente cerradas!
2. Coloca la válvula de gas recta sobre el cartucho de gas y gírala en sentido contrario a las agujas del reloj. Aprieta la válvula de gas a mano. ¡La válvula del cartucho y el tubo de gas pueden dañarse si se aplica una fuerza excesiva! Asegúrate de que la junta tórica esté intacta y colocada correctamente.
3. Coloca el cartucho de gas conectado en el soporte para cartuchos situado a la derecha de la parrilla.

CÓMO RETIRAR EL CARTUCHO DE GAS

1. Asegúrate de que todas las llamas estén apagadas y que el regulador esté completamente cerrado.
 2. Coloca la válvula de gas recta sobre el cartucho de gas y gírala en sentido antihorario. Aprieta la válvula de gas manualmente. ¡El uso de fuerza excesiva puede dañar la válvula del cartucho y la conexión de gas! Asegúrate de que el anillo de sellado esté intacto y correctamente colocado.
- ¡Nunca retires el cartucho de gas mientras el aparato esté en funcionamiento!
 - Utiliza gas de invierno o gas de alto rendimiento (Powergas) cuando la temperatura esté por debajo de 10 °C. El gas de invierno, gracias a su mezcla específica y al diseño del cartucho, fluye mejor a bajas temperaturas.



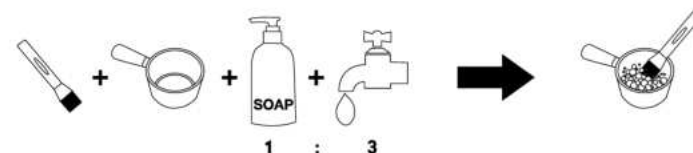
Peligro de explosión por daños en la manguera de gas

ATENCIÓN: Asegúrate de que se cumplan los siguientes requisitos al instalar la manguera de gas:

- La manguera de gas no entra en contacto con superficies calientes.
- La manguera de gas no pasa por bordes ni esquinas afiladas.
- No pueden caer grasas o líquidos calientes sobre la manguera de gas.
- La manguera de gas no está torcida ni doblada en ningún punto.

PRUEBA DE FUGAS

1. Rocía todos los puntos de sellado con un spray de detección de fugas convencional o aplícales agua con jabón (proporción: 1 parte de jabón por 3 partes de agua).



2. Abre la válvula de la bombona de gas. Las fugas se identificarán por la aparición de pequeñas burbujas.
3. Verifica la junta en la válvula del cartucho y repite la prueba de fugas. Si las burbujas continúan apareciendo, desenrosca el cartucho y consulta a un distribuidor especializado.

Repite la prueba cada vez que cambies el cartucho.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

1. Apaga la parrilla en cuanto termines de utilizarla.
2. Precalienta la parrilla con la tapa cerrada durante solo 10-15 minutos (excepto la primera vez que la utilices).
3. No es necesario precalentar la parrilla más tiempo del especificado.



ADVERTENCIA: Antes de cada uso, revisa las conexiones de gas en busca de roturas, grietas o desgaste. Si encuentras algún daño de este tipo, no uses la parrilla hasta que lo hayas reparado.

Al cambiar o desenroscar el cartucho de gas, asegúrate de que no haya fuentes de fuego cerca, como velas, aparatos eléctricos o cigarrillos. Comprueba siempre que la bombona esté bien cerrada.

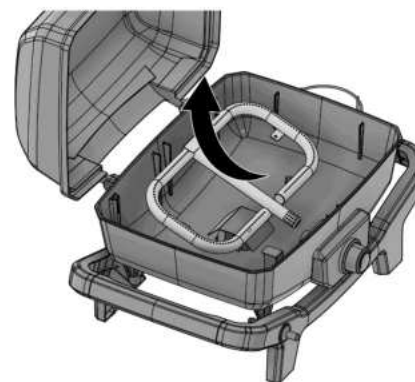
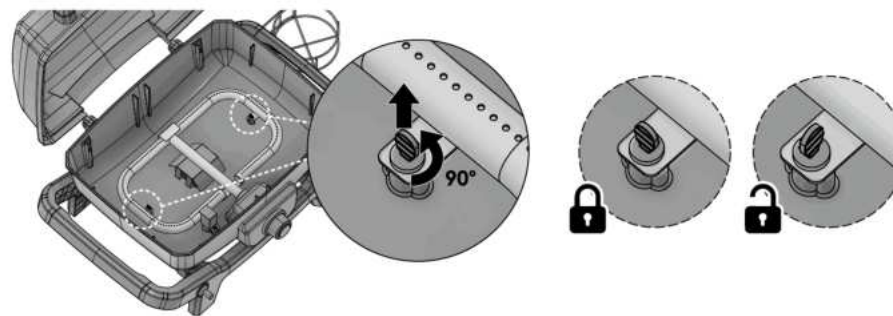
UTILIZACIÓN DE LA PARRILLA DE GAS

PRECAUCIÓN: Nunca enciendas la parrilla con la tapa cerrada.

Coloca la parrilla únicamente sobre una superficie plana y no inflamable.

Antes de cocinar por primera vez en la parrilla de gas, es imprescindible limpiar la superficie de la tapa y las partes exteriores de la cámara de combustión con un paño húmedo. Así evitarás que se quemem posibles residuos del proceso de producción.

ATENCIÓN: Antes de utilizar la parrilla de gas, comprueba que el quemador esté bien colocado en la boquilla respectiva. Si no es así, gira los bloqueos del quemador 90°, retira el quemador y vuelve a colocarlo sobre las boquillas. Luego vuelve a bloquear el quemador.

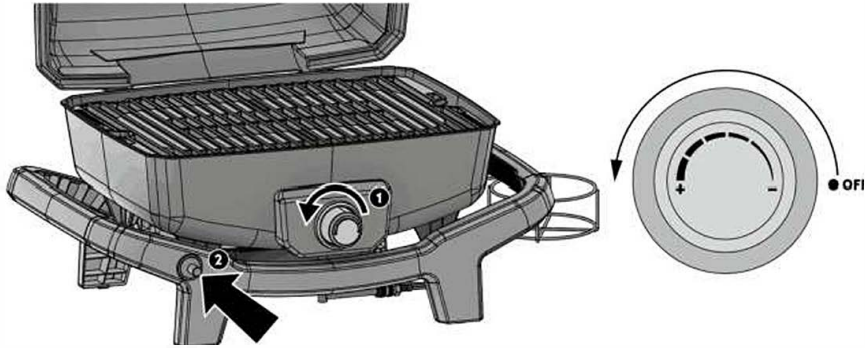


Antes de utilizar la parrilla por primera vez, déjala encendida 45 minutos sin colocar ningún alimento. Así eliminarás cualquier residuo de conservación. Si hay un ligero olor, no te preocupes: es inofensivo. Asegúrate de que la parrilla esté bien ventilada. Luego frota las rejillas con un cepillo para parrillas de acero inoxidable.

El color del interior de la parrilla de gas puede cambiar ligeramente, pero se trata de un proceso natural.

CÓMO ENCENDER LA PARRILLA DE GAS

1. Abre la tapa de la parrilla.
2. Cierra completamente el regulador girándolo manualmente en sentido horario.
3. Enrosca el cartucho en la válvula del cartucho de gas.
4. El gas fluye automáticamente a través de la manguera de gas hasta que esté llena, después de enroscar el cartucho de gas. Realiza una prueba de fugas con spray detector de fugas o agua con jabón.
5. Abre el regulador girándolo en sentido antihorario hasta el tope y luego presiona el botón de encendido en el lado derecho del marco de la parrilla para encender el quemador. Si el quemador no se enciende de inmediato, presiona el botón de encendido 3 a 4 veces más.



6. **ATENCIÓN:** Si el quemador no se enciende incluso después de varios intentos, gira el regulador en sentido horario hasta el tope. Espera 5 minutos y comienza de nuevo en el paso 4.
7. Regula la temperatura girando el botón de control. Regula el calor girando el mando de control.

SAZONAR LAS REJILLAS DE HIERRO FUNDIDO

Puedes sazonar las rejillas de hierro fundido en el mismo paso. Las rejillas de hierro fundido de la barbacoa de gas están esmaltadas. Esta capa protege contra el óxido superficial y evita que los alimentos se peguen al óxido. A pesar de esta capa protectora, las rejillas pueden absorber y liberar grasas y humedad. Por tanto, es aconsejable curar también estas rejillas. El hierro fundido se puede sazonar en 3 sencillos pasos:

1. Limpia las rejillas de hierro fundido con agua y jabón suave, acláralas bien y sécalas.
2. Engrasa completamente las rejillas de la parrilla. Utiliza aceite o grasa refinada con un alto punto de humeo. **ATENCIÓN:** Bajo ninguna circunstancia utilices aceite de oliva o derivados lácteos, ya que se vuelven amargos al quemarse, producen mal olor y generan mucho humo.
3. Coloca las rejillas en la parrilla y gira el quemador a la posición "+". Ten la parrilla encendida 45 minutos con la tapa cerrada. Esto hace que la grasa se queme permanentemente en el hierro y se cree una pátina protectora.

Nota: Si la pátina se daña, tendrás que volver a curar las rejillas de hierro fundido y crear una nueva pátina. Para ello, sigue otra vez los pasos 1-3.

CÓMO APAGAR LA PARRILLA DE GAS

1. Para apagar la parrilla de gas, gira el regulador de la parrilla en sentido horario hasta el tope.
2. Desenrosca el cartucho de gas de la válvula tan pronto como termines de usar la parrilla.

LIMPIEZA DE LA PARRILLA DE GAS



Peligro de incendio y explosión

- No utilices productos de limpieza inflamables.
- Antes de limpiar la parrilla de gas, retira el cartucho.

- Antes de limpiar, espera hasta que la parrilla de gas se haya enfriado lo suficiente.
- Limpia la parrilla de gas después de cada uso.

LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO

Para que tu parrilla esté lista para el siguiente uso, debes dejarla encendida un tiempo después de cada uso (sin alimentos). Los restos y la grasa de las parrillas se pueden quemar y luego se retiran pasando un cepillo.

1. Cierra la tapa y gira el mando del todo en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Deja la parrilla encendida entre 15 y 30 minutos hasta que ya no salga humo.
3. Apaga el quemador en el regulador y desenrosca el cartucho de gas.
4. Abre la parrilla lentamente (ten cuidado con el calor que saldrá al abrir la tapa) y frota las rejillas con un cepillo para parrillas de acero inoxidable.

AVISO: Los cepillos de latón son muy blandos, por lo que no son aptos para parrillas de hierro fundido y acero inoxidable. Además, pueden desprenderse y propiciar la aparición de óxido.

Cuando la parrilla se haya enfriado por completo, vacía y limpia la bandeja de goteo.

LIMPIEZA BÁSICA

- Deja que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Retira la bandeja de goteo y desecha la grasa de forma respetuosa con el medio ambiente.
- Retira el quemador y desmonta la tapa de la parrilla.
- Limpia las piezas de aluminio fundido a presión (la cámara de combustión y la tapa de la parrilla) eliminando la suciedad más gruesa con un raspador.
- Aplica un limpiador adecuado para la cámara (limpiador de parrillas o líquido lavavajillas) en el interior de la parrilla y déjalo actuar durante el tiempo especificado por el fabricante. **ATENCIÓN:** No se debe exceder el tiempo de exposición recomendado para el limpiador utilizado. De lo contrario, el material podría decolorarse o dañarse.

- A continuación, limpia bien la parrilla con agua para eliminar cualquier residuo del producto de limpieza. Luego deja que la parrilla se seque por completo.
- Utiliza un cepillo para eliminar los residuos de comida de los quemadores.
- Si, en casos excepcionales, una boquilla está bloqueada, límpiala con una aguja para boquillas.
- Si, en casos excepcionales, el tubo Venturi (tubo de mezcla de gases) está atascado, debes desatascarlo con una aguja o un limpiapipas.
- Vuelve a poner el quemador y la tapa de la parrilla siguiendo estas instrucciones.
- Limpia el exterior y las partes plásticas de la parrilla con un paño suave de algodón, agua tibia y un detergente suave.

ATENCIÓN: No utilices un paño de microfibra para limpiar las superficies exteriores, ya que rayaría el material.

Equipo recomendado: cepillo para parrilla de acero inoxidable, paño suave de algodón (no de microfibra), esponja, raspador de madera, balde, limpiador de parrilla adecuado (para interiores) y líquido lavavajillas suave, si es necesario. Estropajo de alambre o lana de acero, gafas de seguridad, guantes desechables, protector contra salpicaduras para la parte superior del cuerpo (delantal)

CÓMO LIMPIAR Y REEMPLAZAR EL QUEMADOR DE ACERO INOXIDABLE



ATENCIÓN: Desconecta la manguera de gas de la parrilla y desenrosca el cartucho o la bombona antes de retirar el quemador.

1. Suelta los bloqueos del quemador.
2. Frota el quemador con un cepillo de metal para eliminar los líquidos quemados y la película de óxido. Puedes eliminar la suciedad exterior más rebelde con la ayuda de una espátula de metal.
3. Limpia las aberturas de la llama obstruidas con una aguja de metal delgada (como un clip o una aguja de coser). Nunca utilices palillos de madera, ya que pueden romperse y bloquear la abertura.
4. Si, en casos excepcionales, el tubo Venturi (tubo de mezcla de gases) está

atascado, debes desatascarlo con una aguja o un limpiapipas.

5. Vuelve a atornillar los encendedores al quemador. Desliza con cuidado el quemador de acero inoxidable sobre la válvula del quemador. Asegúrate de que la punta de la boquilla encaje en el tubo Venturi.
6. Vuelve a ajustar los tornillos en las roscas de la caja de combustión.

CUIDADO DE LA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO

Cepilla las rejillas de hierro fundido después de quemarlas. Por regla general no se necesita ningún otro cuidado, pero sí es aconsejable volver a engrasarlas.

Si la pátina está dañada y las rejillas de hierro fundido comienzan a oxidarse, puedes limpiarlas a fondo, quitar el óxido y quemar las rejillas de hierro fundido como se describe en estas instrucciones. Si las rejillas de hierro fundido muestran un óxido repentino, frota las áreas oxidadas con un estropajo de acero hasta eliminar el óxido por completo. Luego lava las rejillas de hierro fundido con agua o con agua y un jabón suave, sécalas bien y repite el proceso de quemado.

En invierno, guarda las rejillas de hierro fundido en un lugar seco si es posible.

MANTENIMIENTO REGULAR

La parrilla debe limpiarse a fondo cada 3 o 4 meses o después de un período más prolongado sin utilizarla. Después de cada uso, debes quemar y vaciar la bandeja de goteo y limpiar las rejillas.

Revisa el tubo Venturi situado en el extremo del quemador, especialmente después de un largo período sin utilizar la parrilla. Está equipado con una mampara de protección contra insectos y arañas. Limpia la rejilla con un cepillo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problem	Posible causa	Solución
El quemador no se enciende	El cartucho está vacío	Conecta un nuevo cartucho o bombona
	El reductor de presión está defectuoso	Lleva el reductor de presión a un distribuidor especializado para que lo revise
	Hay objetos extraños en el quemador	Limpia el quemador
	Hay objetos extraños en el sistema de encendido o en la manguera	Limpia el sistema de encendido y la manguera
	No sale ninguna chispa	Limpia el encendedor
	La boquilla está defectuosa (si el quemador no enciende después de seguir las soluciones anteriores)	Solicita un recambio al servicio de atención al cliente
Llama pequeña o deflagración en el quemador (ruido de chasquido o silbido)	Hay objetos extraños en el quemador	Limpia el quemador y el encendedor
	El quemador no está bien colocado	Retira el quemador y vuelve a insertarlo

ALMACENAMIENTO DE LA PARRILLA DE GAS

- Guarda la parrilla de gas en un lugar seco y protegido de las heladas. Cierra la cubierta de la parrilla y cubre el dispositivo para protegerlo de la suciedad y los daños.

- Una cubierta protege tu parrilla durante todo el año de las inclemencias meteorológicas, como la lluvia, el granizo, la nieve, el viento y las heladas.
- Siempre desenrosca el cartucho y guárdalo fuera del alcance de los niños.
- Guarda las rejillas de hierro fundido en casa durante el invierno para evitar que se oxiden.
- Ten en cuenta las indicaciones de la sección INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD para guardar la parrilla.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Por lo general, nuestros productos están sujetos a la garantía legal de 2 años. Las reclamaciones posteriores solo se pueden procesar junto con el justificante de compra correspondiente. Las piezas de desgaste están excluidas de la garantía en caso de desgaste normal. La vida útil depende del tratamiento y el uso de los productos y, por lo tanto, es variable.

Si tienes alguna pregunta sobre el manejo o la función de nuestros artículos, ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Línea directa gratuita para Alemania/Austria: 0800 270 70 27

Correo electrónico: service@burnhard.de

Sitio web: www.burnhard.de

GESTIÓN DE RESIDUOS/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros productos se fabrican con altos estándares de calidad y están diseñados para tener una larga vida útil. El mantenimiento y cuidado regulares ayudarán a prolongar su vida útil. Si el dispositivo está defectuoso y no se puede reparar, no debes desecharlo con la basura doméstica normal.

El producto y el embalaje deben desecharse de acuerdo con las normativas locales. Si es necesario, ponte en contacto con tu empresa local de eliminación de residuos para obtener más información al respecto.

IMPRESSUM

Aufbau- und Bedienungsanleitung
WAYNE Jr. 1-Brenner Gasgrill
Art-Nr.: 945961

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright © Burnhard GmbH
Heesenstraße 31
40549 Düsseldorf, Germany
Telefon: +49 (0)211 749 55 10
Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0
E-Mail: info@burnhard.de
www.burnhard.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes
wende dich bitte an unseren Kundendienst.

Kostenlose Hotline für Deutschland/
Österreich: Free hotline for Germany/Austria:
0800 270 70 27

From other EU countries:
+49 211 749 55 10*
*Different costs may apply.

E-Mail: service@burnhard.de

Grab some more BBQ-Tools!



Scan hier für passendes Zubehör für WAYNE!



BURNHARD